



Winterzauber

Schnee ganz hot – wie auch immer ...

Zutaten: für 4 Personen

4 Catfish-Filets à 200g

je 2 Knoblauchzehen und rote Chilis

je 2 EL Olivenöl und Limettensaft

4 Frühlingszwiebeln

50 Gramm Cashewnüsse

2 EL Rosinen, eingeweicht

2 EL Rohrzucker

Salz, Pfeffer

Cayennepfeffer (nach Lust und Laune)

Süsskartoffeln frittiert

Zubereitung:

... Die Knoblauchzehen schälen, durch eine Presse drücken ... Chili waschen, halbieren und die Kernen und den Stielansatz entfernen ... Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden ... Beides mit Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer und Öl verrühren ... Fischfilets kalt abrausen, trockentupfen und 30 Minuten in die Knoblauch-Chilimarinade einlegen ... Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Streifen schneiden und mit den Rosinen kurz in Butter schwenken ... Cashewnüsse grob hacken und in einer Pfanne kurz anrösten ... Fisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen ... Filets von jeder Seite etwa 3 Minuten grillen ... Mit Frühlingszwiebeln und Erdnüssen bestreuen.

Tipps:

... Beamen Sie eine Winterlandschaft an die Wand und füttern Sie Ihre Stereoanlage mit Hula-Hop-Musik und drehen Sie das Volumen auf Orkanstärke ... Begrüssen Sie Ihre Gäste im Bikini und einem Eisblumenkranz ... Richten Sie den Fisch und die Süsskartoffeln auf Palmblätter an und servieren Sie Ihren Gästen dazu Ginger Beer ... Um die Wärme bei offenem Fenster konstant zu halten, verteilen Sie Ihren Gästen Wollmützen und -handschuhe und trinken Sie immer wieder einen kräftigen Schluck Glühwein ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere aussergewöhnliche Koifischerrezepte oder Informationen über Winter- und Sommersurfing wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=yRU8pEuujo&feature=related

www.youtube.com/watch?v=hiGJq81Q4Ew&feature=related

www.youtube.com/watch?v=pfKQoDBdim0

www.youtube.com/watch?v=lmL_ysiJ0wo

www.youtube.com/watch?v=MidT88yCfBg&feature=related

www.youtube.com/watch?v=9cx7sMvdwyQ&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

