

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**10 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Thailand**

## THAI-MARINADE FÜR FISCH



### KURZ VORGESTELLT

Die ausgewogene Gewürz-Kräuter-Mischung gibt Meeresfrüchten oder Fischen einen erfrischend-pfeffrigen Touch.Â

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 Zehe	Knoblauch	2 EL	Rapsöl
10 Bl	Pfefferminz	1 TL	Rote Currypaste
1 Bd	Koriander	0.3 TL	Meersalz, grobes
2 EL	Reisweinessig	2 TL	Zucker

### ZUBEREITUNG

1. Knoblauch in feine Scheibchen schneiden. In einem grösseren Mörser mit dem groben Salz zerstoßen. Kräuter rüsten und in feine Streifen schneiden. Diese nun ebenfalls im Mörser zerstoßen.Â
2. Reisweinessig,Â Rapsöl, Zucker und Currypaste zugeben und mit einem Gummischaber gut mischen.Â

TIPP: GarnelenÂ 30 Min. in der Marinade ziehen lassen. Auf Spiesse aufstecken und braten.Â