AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**10 Min.**	**ganzjährig**	**Thailand**

THAI-MARINADE FÜR FISCH

Rezept: stilpalast.ch, 8. 12. 2017 - Foto: compactcook.com

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 Streifchen 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