

Amok Trey

Amok – gehört zu den Nationalgerichten Kambodschas und ist ein traditionelles Khmer Gericht. Traditionell im Bananenblatt gedämpft und serviert gibt es Amok in vielen verschiedenen Varianten. Hier ein Fisch Amok, es geht aber auch mit Hühnchen oder Gemüse.

Amok Trey – Trey bedeutet Fisch:

1. Chilischote halbieren, Kerne entfernen. Vom Zitronengras die harte Schicht entfernen (aufheben), Galgant oder Ingwer, die Schalotten, den Knoblauch und die Kaffirlimettenblätter schneiden und fein hacken. Alles in einen hohen Behälter geben.

2. Fischsoße und ca. 100 ml Kokosmilch (dünn), Salz, Kurkumapulver, braunen Zucker dazugeben und pürieren, die restliche Kokosmilch (100 ml) dazugeben und gut umrühren.

3. Das Fischfilet in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden, in den Topf legen, Amokmarinade hinzugeben, 30 min oder länger ruhen lassen, wenn die Marinade den Fisch nicht bedeckt, etwas mehr Kokosmilch dazugeben.

4. Reis kochen

5. Amok 15 min auf kleinster Flamme köcheln lassen, etwas Zitronengras für den Geschmack zugeben, wer mag.

Traditionell: Aus Bananenblätter n Schiffchen formen (einfach) und 20 min dämpfen (im Bambuskorb), dann im Bananenblatt oder Schale servieren, mit Chili und Kaffirblättern garnieren.

Der Reis wird als Beilage gereicht.

Guten Appetit.

Zutaten:

600 g Fischfilet (weiß z.B. Kabeljau, Pangasius)

200 ml Kokosmilch

1 Chilischote

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen

2 Stangen Zitronengras

8 Kaffirlimettenblätter

2 EL Fischsoße

1 Stück Galgant oder Ingwer (Fingergröße)

1 TL Kurkumapulver

1 EL Zucker braun

1 TL Salz

Reis, vorzugsweise Basmati

