

## FISCHSALAT MIT KRÄUTERN

### *Zutaten*

6 Personen

500g geräucherter Kabeljau ( ersatzweise Forelle ), 3 EL Limettensaft,  
30g Kokosflocken, 200g Duftreis gekocht und abgekühlt, 25g vietnamesische Minze, gehackt,  
3 EL frische Minze, gehackt, 25g Korianderblätter, gehackt,  
8 Kaffir-Limettenblätter, in feine Streifen geschnitten

### *Dressing*

1EL frische Korianderwurzeln, gehackt, 2cm frischer Ingwer, gerieben,  
1 rote Chilischote, feingehackt, 1EL Zitronengras, nur der weisse Teil, gehackt,  
3EL Thai-Basilikum, gehackt, 1 Avocado, feingewürfelt, 80ml Limettensaft,  
2EL Fischsauce, 1TL brauner Zucker, 125ml Erdnussöl

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Den Fisch in einer grossen Pfanne mit Wasser bedecken, Limettensaft zugiessen und ca. 15 Min. köcheln lassen bis der Fisch sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt. Abtropfen lassen und etwas abkühlen lassen. Kokosflocken auf einem Backblech ausbreiten und ca. 10 Min. goldbraun rösten, vom Blech nehmen, damit sie nicht anbrennen. Fisch, Kokosflocken, Reis, Minzen, Koriander und Limettenblätter in einer Schüssel mischen. Für das Dressing Korianderwurzeln, Ingwer, Chili, Zitronengras und Basilikum in einer Küchenmaschine mischen. Avocado, Limettensaft, Fischsauce, Zucker und Erdnussöl zugeben und verarbeiten, bis sie cremig sind. Das Dressing über den Salat giessen und anrichten.