



## Linsen-Kokos-Dal mit Alaska-Seelachs

mit Zitronengras auf duftendem Basmatireis



30-40min



4 Portionen

Was reimt sich auf Mahl? Natürlich Dal – ein fester Bestandteil der indischen Küche. In deinem Topf köchelt heute ein Festschmaus aus Linsen, Zitronengras, Currypulver, Kokosmilch und Spinat. Dazu braten in der Pfanne ganz nebenbei würzige Alaska-Seelachsstücke. Auf fluffigem Basmatireis serviert, lässt sich diese exotische Mahlzeit nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Namasté!



## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 1 Zitronengrasstange
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke <sup>1</sup>
- 30g Sambal Badjak
- 400g rote Linsen
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>2</sup>
- 400ml Kokosmilch
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

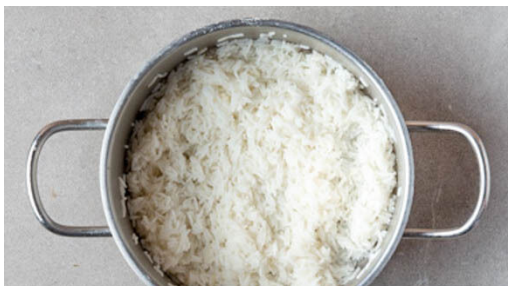
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Fisch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 953kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 107.6g, Eiweiß 49.7g



### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



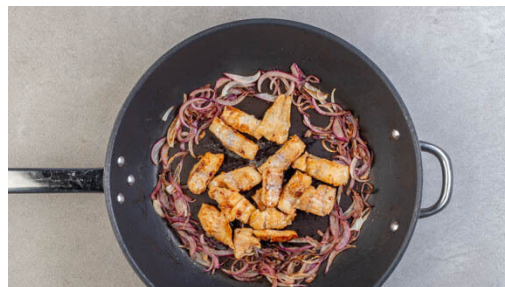
### 4. Kokosmilch hinzugeben

Die **Linsen** in einem Sieb abtropfen lassen, dann die **Kokosmilch** in den Topf geben und unterrühren und bei mittlerer Hitze 2-3Min. weiterköcheln.



### 2. Zutaten vorbereiten

Inzwischen das **Zitronengras** von den äußeren Blättern befreien und den **Stängel** einige Male mit dem Boden einer Pfanne leicht flach klopfen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und horizontal halbieren. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit dem **Sambal Badjak** und 1EL Pflanzenöl vermengen.



### 5. Fisch braten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. glasig anbraten. Die **Zwiebeln** an den Rand der Pfanne schieben, den **Fisch** hinzugeben und 2-3Min. rundum braten, bis die **Sauce** karamellisiert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Dal ansetzen

Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Linsen** mit 1,2L Wasser, dem **Zitronengrasstängel**, dem **Knoblauch**, dem **Currypulver** und 2TL Salz in einen zweiten mittelgroßen Topf geben. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, dann bei niedrigster Hitze 12-15Min. sanft köcheln lassen, bis die **Linsen** bissfest sind.



### 6. Dal fertigstellen

Ggf. den **Knoblauch** und den **Zitronengrasstängel** aus dem **Dal** entfernen. Den **Spinat** waschen, in den Topf geben und unterrühren, dann ca. 1Min. weiterköcheln, bis der **Spinat** zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Reis** mit dem **Dal** und dem **Fisch** anrichten und servieren.