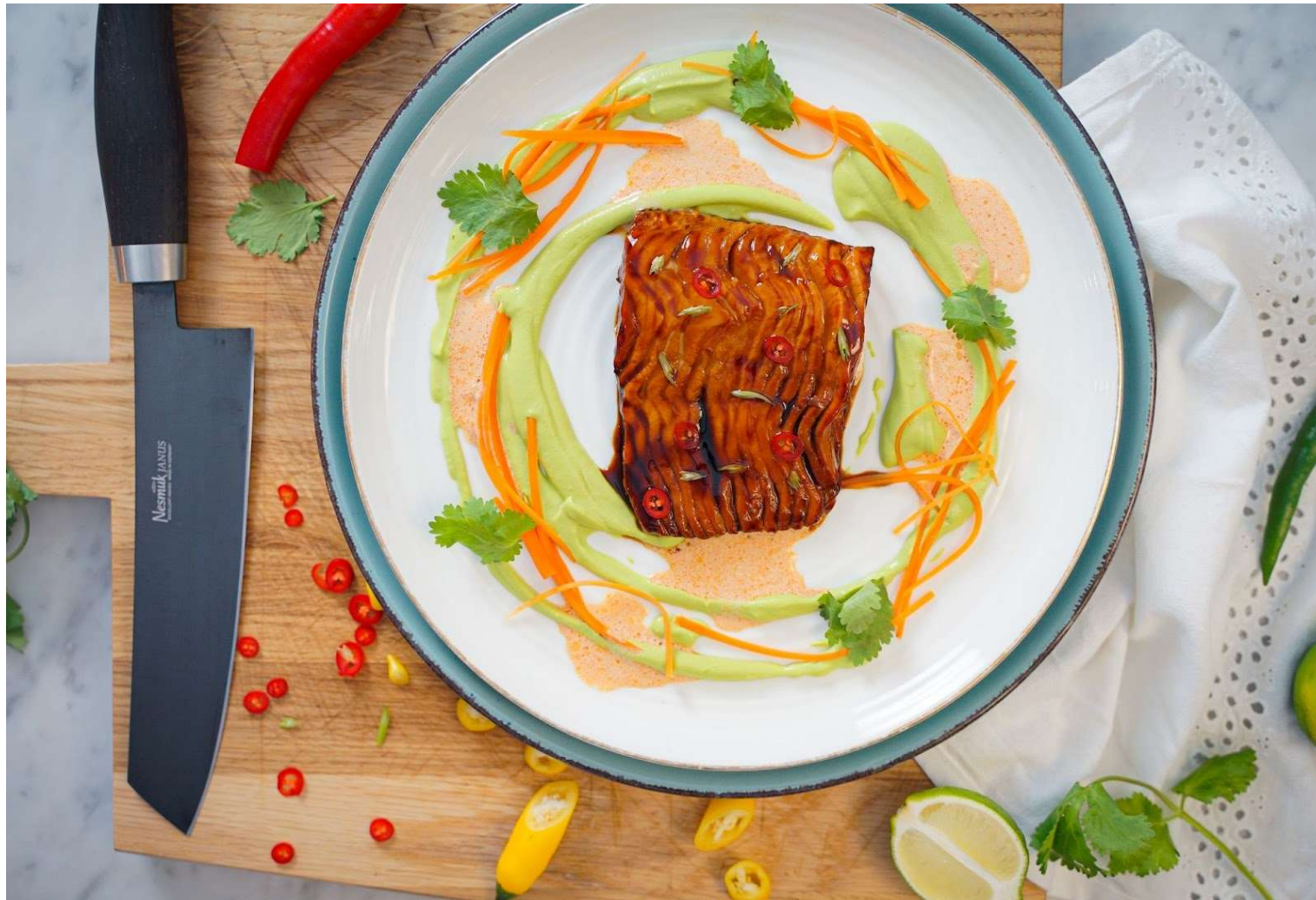


Mit Ponzu **glasiertes Karpfenfilet**, Kokos Curry Soße, Erbsencreme und Ingwerkarotten

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zutaten p.P.:

- 120/ 180 g Karpfen filetiert
 - 30 g Sojasoße
 - ½ Limette
 - 80 g Apfelsaft
 - 8 g Speisestärke
 - 80 g TK Erbsen
 - 20 g Butter
 - 50 g Kokosmilch
 - 5 g Currypaste
 - 50 g Karotte
 - Ingwer frisch
 - Sesamöl
 - 5 g Koriander frisch
 - 1 Chilischote

Einsetzbarkeit in Gastronomie:

- Max Enk (gehoben)
 - Ratskeller Leipzig (gutbürgerlich)
 - Westin Leipzig (Hotel Restaurant)
- Trendgericht Thema Asien (Bezug zum Karpfen)
- ethno Food /→ leichte Küche, da low Carb
- Gesundheit trifft auf Genuss

