Kabeljau im Pergament

Zutaten:

1Stk Banane
1Te Currypulver
Koriander frisch
Petersilie
Kabeljau
200ml Fischfond
1Te Essig
1 Becher Schmand

Zubereitung:

Schmand mit dem Fischfond in einem Topf erhitzen. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen, leicht reduzieren lassen. Koriander und Peterli dazu geben.

Banane und Peperoni in Scheiben schneiden. Koriander und Peterli haken.

Fisch auf das Pergamentpapier legen, 3 Scheiben Banane und Peparoni drauf legen und mit Currysauce dazugeben. Mit dem Weißweinessig betreufeln. Pergamentpapier mit Küchengarn oder Zahnstocher verschließen.

Bei 160Grad ca. 8 Minuten backen.