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.