

Red Snapper im Bananenblatt auf kreolische Art

(4 Portionen)

Zutaten:

- 2 Red Snapper Filets
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Tassen Krabben
- 4 Scheiben Mango
- 4 Chilischoten, rot, mild, entkernt, fein geschnitten
- 2 Bananen, gut reif (Tigerbananen)
- 4 TL Staudensellerie, fein geschnitten
- 4 TL Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Msp. Kurkuma
- 4 Msp. Tandoori Masala
- 4 kleine Pfefferschote(n), rot, frisch, scharf
- 16 Zweige Koriander, frisch
- 4 EL Limonensaft, frisch
- Salz
- Pfeffer, schwarz aus der Mühle
- Bananen-Blatt

Zubereitung:

Fischfilet waschen, trocken tupfen. Mit Limonensaft beträufeln, pfeffern, leicht salzen, in Alufolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Auf Alufolie ein Stück vom Bananenblatt, darauf den Bacon legen, dann die Banane und mit der flachen Hand breitdrücken, den Fisch auflegen. Darauf die Krabben verteilen, die Mangoscheibe legen, Staudensellerie, Zwiebeln und Chilischote verteilen. Mit Tandoori Masala, Kurkuma bestreuen, 2 Stängel Koriander grob gehackt und die Pfefferschote obenauf legen. Gut in Alufolie einwickeln.

Das Päckchen auf dem heißen Grill etwa 7 Minuten garen, nach 5 Minuten Folie öffnen und kontrollieren. (Garzeit richtet sich nach der Dicke des Filets)

Fisch im Bananenblatt auf heißen Teller legen und mit den Blättern des restlichen Korianders garnieren.

Dazu passen Reis und schwarze Bohnen.