



## Bangladesch *Marinierter Seeteufel mit Kartoffel-Lauch-Eintopf*

Butter mit Gewürzen schmelzen, zudecken und während einer Stunde einweichen lassen. Das Ganze sieben.

Fisch mit feinem Meersalz würzen und während rund 1½ Stunden im Ofen bei 120° garen.

Kartoffeln in der Schale im Ofen garen. Brei aus der Schale löffeln.

Lauch grob schneiden und in etwas Butter mit wenig Wasser, Salz und feingeschnittenem Piment schmoren.

Kartoffeln und Lauch vermischen, mit einer Gabel zerdrücken.

Fisch tranchieren und auf Platte oder Teller anrichten.

Mit der Butter, dem Eintopf und einigen Blättern frisch gepflücktem Koriander servieren.

### ZUTATEN

800 g gehäuteter, entgräteter Seeteufel  
 1 Halm Zitronengras  
 100 g Vadouvan  
 (indische Gewürzmischung)  
 1 Piment  
 4 grosse Kartoffeln, z. B. «Bintje»  
 200 g Butter  
 1 recht grosser Lauch  
 Pfeffer und Salz  
 einige Korianderzweige

Rezept: Guy Van Cauteren, [www.laurierblad.com](http://www.laurierblad.com)