Fishcakes (Thai)

8 Portionen

1 200 g Fischfilets, z.B. Kabeljau, Pollak oder Rotbarsch
3 EL Currypaste, rote
3 EL Fischsauce, wahrscheinlich etwas mehr
300 g Bohnen (Schlangenbohnen), in ganz feine Scheiben geschnitten
4 Eier, leicht verschlagen
6 Kaffir-Limettenblätter, Mittelrippe entfernt, ganz fein gehackt
1 TL Zucker
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
3 EL, gest. Reismehl zum Binden
2 Liter Öl, zum Ausbacken

Zubereitung

Den rohen Fisch längs in Streifen schneiden, dabei die Gräten entfernen. Die Streifen würfeln, diese mit einem Hackmesser zu einer nicht zu feinen Paste verarbeiten. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Das Mehl nur nach und nach zugeben. Der Teig soll weich sein, aber schon etwas Bindung haben. Etwa eine halbe Stunde kalt stellen.
Mit feuchten Händen 20 kleine, flache Plätzchen formen. Diese in heißem Öl gerade goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Dazu gehört zwingend Thailändischer Gurkendip

6 EL Essig, (Kokosessig)
6 EL Wasser
3 EL, gest. Zucker
Salz
1/2 Salatgurke, geviertelt, ohne Kerne, in dünne Scheiben geschnitten
3 Schalotten fein gewürfelt
1 Chilischote, rot, entkernt, fein gewürfelt
3 EL Erdnüsse, ungesalzen, geröstet, gehackt
1 Bund Koriandergrün, grob gehackt, mit Stielen

Den Essig mit Zucker, Wasser und etwas Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Die Gurkenscheiben, die Schalotten- und die Chiliwürfel untermischen und 10 Minuten durchziehen lassen.
Mit Salz abschmecken und den Koriander und die Erdnüsse dazugeben.