



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)

## PRESSE-INFORMATIONEN

### Fischplätzchen mit ATRY Basmati Wildreis und Gurkenrelish



#### Zutaten für 4 Portionen:

300 g	Fischfilet, (Zander oder Red Snapper ohne Haut und Gräten)
1 EL	rote Currypaste
1	Ei, leicht verquirlt
3 EL	Fischsauce
1 TL	Feinzucker
5	Kaffirlimettenblätter, fein geschnitten
2 EL	fein geschnittene grüne oder Schlangenbohnen (Asia Shop)
	ATRY Reisöl zum frittieren
200 g	ATRY Basmati Wildreis (laut Packungsanleitung garen)

Fisch, Currypaste, Ei, Fischsauce und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. Fisch nun im Mörser nicht zu fein mixen. In eine Schüssel füllen und nochmals gut vermischen. Nun die Schlangenbohnen und die Kaffirlimettenblätter-Streifen untermischen. Mit Hilfe eines Eisportioniers zu Kugel formen und glatt zu kleinen Küchlein formen. Nun in 190 Grad heißem ATRY Reisöl frittieren bis sie gar sind.

#### Gurkenrelish:

1	Schlangengurke geschält, halbiert, entkernt, geviertelt und in dünne Scheiben geschnitten
5	Thaischalotten geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
2	scharfe rote Chilischoten mit Kernen halbiert
1	rote mittelgroße Chilischote halbiert, entkernt und in feine Streifen geschnitten
200 ml	Wasser
100 g	Zucker
	Prise Salz
	frischer Koriander fein geschnitten

Wasser und Zucker und Salz 5 Minuten leicht köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und die restlichen Zutaten zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. ATRY Basmati Wildreis anrichten, darauf die Fischplätzchen legen, mit dem Gurkenrelish überziehen und mit Koriander dekorieren.

Guten Appetit!

© Copyright für das Rezept: Rainer Mitze



Basmati Rice GmbH (Europe) · Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

**Basmati Rice GmbH (Europe)**

Adresse: Bischofstr. 90 · D-47809 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 510560

Fax. +49 (0) 2151 5105666

[www.atry.de](http://www.atry.de) · [info@basmatirice.de](mailto:info@basmatirice.de)



© Copyright für das Foto: ATRY

## Über ATRY

ATRY Produkte sind ein fester Bestandteil in der Küche von Edel-Restaurants. Diesen gefällt der Gedanke, dass der Nischenanbieter das Beste aus zwei Welten vereint: Den traditionellen, asiatischen Reisanbau für ursprüngliche Reis-Qualität mit einer sorgfältigen Reis-Veredelung in Deutschland für den perfekten letzten Schliff. Die Premium-Marke ATRY bietet ein ausgewähltes Sortiment bester Reissorten wie z. B. Langkorn-, Natur-, Räucher-, Sushi- und Wild-Reis an. Neu im Sortiment: Reis Öl.