



Hozzávalók:

1,25 dl fűszeres mártás halakhoz (elkészítését lásd az 1. pontban), 1 kókuszdió, melyből kb. 25 dkg frissen reszelt kókusz nyerhető (szárított kókuszreszeléssel ne is próbálkozzunk!), 30 dkg bőr és szálka nélküli fehérhúsú tengerihal-filé, 30 dkg tisztított nyers rákfarok (a nyers, szürke színű, mert amelyik rózsaszínű, az már hőkezelt), 5 illatos zöldcitromlevél (ezt tényleg nehéz beszerezni, helyette a citromfa levelét is használhatjuk, de az is jó, ha egy fél zöld

citrom héját beleszéljük), 1 kiskanál egész fekete bors, 2 kiskanál só, 2 kiskanál barna cukor

a formáláshoz: olaj

a tálaláshoz: a maradék fűszeres mártás

1. A munkát a fűszeres mártás elkészítésével kezdjük. Apróra vágunk egy csomó mindent: 10 kisujnyi nagyságú, de nem méregerős kimagozott piros csilipaprikát (ezt később jó 1 evőkanál Erős Pistával is helyettesíthetjük), 6 gerezd fokhagymát, 15 darab friss gyöngyhagymát, egy-egy kb. 10 centis darab meghámozott gyömbért és friss kurkumát (ehelyett esetleg 4 kiskanál szárítottat is használhatunk), 1-2 közepes, meghámozott, kimagozott paradicsomot. Mindet turmixgépbe vagy gyorsvágógépbe rakjuk, 1 kiskanál koriandermagot, 10 szem sózatlan törökmogyorót (helyette szűk maréknyi sózott földimogyoró is lehet) és 1 kiskanál szárított rákpasztát hozzáadunk, és pépesre keverjük. 4-5 evőkanál olajat széles serpenyőben kissé megforrósítunk, a fűszeres pépet és 1 elnegyedelt indiai citromfűvet (ennek híján fél zöld citrom reszelt héját) is beletesszük. Kevergetve, közepes lángon 5 percig pirítgatjuk, míg illatos, kicsit arany színű lesz. A tűzről levéve 3 evőkanál készen kapható tamarindmártással ízesítjük. Hideg helyen tároljuk. Tálaláskor a citromfűvet kivesszük belőle. Ha túl sűrű lenne, 1-2 evőkanál olajjal vagy vízzel is hígíthatjuk.

2. Következő fázisként a kókuszdiót készítjük elő, hófehér húsát pedig lereszeljük. A halat és a rákhúst ledaráljuk. Ezután a frissen reszelt kókusszal, a fűszeres mártással, a megmosott és durvára vágott citromlevéllel vagy a zöld citrom lereszelt héjával, a durvára tört borssal, a sóval és a barna cukorral összedolgozzuk.

3. Ebből a hihetetlenül ízes halas masszából olajos kézzel jó kisujnyi rudakat formálunk.

Először csak egyet készítsünk, amit a már kellően forró rostélyra rakunk akkor, amikor a faszén már csak parázslék alatta. Egyszer-kétszer megforgatva 5-6 perc alatt megsütjük, közben olajjal kengetjük. Előfordulhat, hogy a massa egy kicsit száraz, ezért kis rudacskánkat nem tudjuk szépen forgatni, megsütni, mert szétesik. Ebben az esetben 1 tojást vagy 2 tojássárgáját is keverhetünk a halas masszához.

Az eredeti receptben tojás nem szerepel, ám a keverék állagát nagyon meghatározza az, hogy milyen halat illetve rákot sikerült beszereznünk.

4. Ha úgy érezzük, minden rendben, akkor megsüthetjük az összeset. Tálaláskor kis hurkapálcikanyársakat szúrunk bele, a maradék fűszeres mártást pedig külön kínáljuk hozzá.

Jó tanács

- Lehetőleg friss halból és rákból készítsük ezt a fogást, mert a fagyasztottakban több a víz. Ha netán mégis ezt használunk, alaposan nyomkodjuk ki.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag (külön mártás nélkül): 318 kcal