REZEPT · HAUPTSPEISE · KAMBODSCHA

Amok Trey: kambodschanisches Fischcurry

Amok Trey ist ein Fischcurry in einer Sauce aus Kokosmilch und roter Currypaste. Nach dem Garen in der Pfanne wird es in Bananenblätter gefüllt und noch einmal gedämpft. Alternativ kann Backpapier verwendet werden.



Rezept-ID: **R-53495**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Dosengröße der Kokosmilch, Fischsorte und Menge der Bananenblätter nennt das Original nicht.

Zutaten

ca. 450 g	Fischfilet, in Würfeln
1 Dose	Kokosmilch (wird noch geprüft)
2 EL	rote Currypaste
1 EL	Fischsauce
1 TL	brauner Zucker
ca. 240 ml	Hühnerbrühe
1	Ei, verquirlt
2	Kaffirlimettenblätter
1 EL	Pflanzenöl
1 Handvoll	Bananenblätter (oder Backpapier)
	frischer Koriander, zum Garnieren

Zubereitung

1. In einer mittelgroßen Schüssel Kokosmilch, rote Currypaste, Fischsauce, Zucker und Brühe glatt verrühren, damit die Sauce keine Klümpchen hat.
2. Das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze (ca. 175 °C) etwa 30 Sekunden erhitzen, bis es schimmert.
3. Die Kokosmilchmischung in die Pfanne gießen und unter gelegentlichem Rühren in ca. 3 bis 4 Minuten sanft zum Köcheln bringen.
4. Fischwürfel und Kaffirlimettenblätter zugeben und vollständig in die Sauce tauchen.

Limette, in Spalten, zum Garnieren

5. Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, Pfanne zudecken und 10 Minuten garen, bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt. Nicht zu lange garen, damit er zart bleibt.

6. Das verquirlte Ei langsam einrühren und weitere 2 Minuten garen, bis die Sauce leicht eindickt und eine cremige, puddingartige Textur bekommt.

7. Während das Curry köchelt, die Bananenblätter ca. 10 Sekunden kurz über eine Gasflamme ziehen, damit sie biegsam werden. Alternativ Backpapier verwenden.

8. Das Curry in die Mitte jedes Bananenblatt-Quadrats löffeln und die Ränder zu einem dichten Päckchen falten, damit der Dampf nicht entweicht.

9. Die Päckchen in einen Dämpfeinsatz über kochendem Wasser legen und 10 Minuten dämpfen, bis alles heiß ist und duftet.

10. Die Päckchen vorsichtig auswickeln und vor dem Servieren mit frischem Koriander und Limettenspalten garnieren.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Dämpfkorb aus Bambus
bei Amazon · Affiliate-Link

Rote Currypaste
bei Amazon · Affiliate-Link

Kokosmilch
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Soup Weather Is Back"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz