

# Seeteufel mit Limette Chili-Sauce

## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

- 4 Seeteufelfilets à 120 g
- 2 EL Reismehl oder Speisestärke
- 6 EL Pflanzen- oder Erdnussöl
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 frische große rote Chillies, entkernt und in Ringe geschnitten
- 2 TL Palmzucker oder brauner Zucker
- Saft von 2 Limetten
- abgeriebene Schale von 1 Limette
- frisch gekochter Reis, zum Servieren

## Zubereitung

**1** Die Fischfilets im Reismehlestärke wenden, überschüssig schütteln. Das Öl in einem Wok erhitzen und die Fischfilets darin rundum scharf braten, bis sie gar sind. Vorsichtig wenden, damit sie nicht auseinanderfallen.

**2** Die Fischfilets aus dem Wok nehmen und warm stellen. Knoblauch und Chili in dem Wok geben und unter Rühren weich dünsten.

**3** Zucker, Limettensaft und -schale mit 2–3 Esslöffel Wasser zugeben und kochen lassen. Die Sauce 1–2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dann über dem Fischfilets gießen. Mit dem gekochten Reis servieren.