

[Suan Bua](#), Centara Grand at Central Plaza Ladprao Bangkok  
**Knuspriger roter Tilapia mit Betelblättern**



© Centara Hotels & Resorts

**Zutaten (2 Portionen):**

1 Roter Tilapia / Mehl / Frittieröl / 1 gewürfelte Limette / 2 gewürfelte Schalotten / Betelblätter / Geröstete Erdnüsse / Getrocknete Garnelen / Chili in Scheiben / Geröstete Kokosnusstreifen / Gewürfelter junger Ingwer

**Soße:** 500 g Zucker / 50 g Fischsauce / 30 g Krabbenpaste / 220 g Wasser / 100 g geröstetes Kokosnusspulver / 50 g Gerösteter Ingwer, gemahlen / 50 g Gerösteter Galgant

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für die Soße in einen Topf geben und aufkochen, bis sie eindickt. Anschließend abkühlen lassen. Fleisch vom roten Tilapia lösen, in Würfel schneiden, bemehlen und in Öl knusprig frittieren. Die restlichen Zutaten in einzelnen Schüsseln anrichten. Nach Belieben die einzelnen Komponenten in ein Betelblatt geben und genießen.