



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte N° 17  
**Drachenhölle**  
**Fischcurry**

## Zutaten für 2 Personen

300 g Rotbarschfilet, in große Stücke geschnitten  
2 EL Drachenhölle Curry (Achtung; scharf!)  
2 EL Zitronensaft  
100 g Austernpilze, in Stücke geschnitten  
3 Frühlingszwiebeln, in ca. 2 cm Stücke geschnitten

1 EL Ingwer, fein gehackt  
2 EL Öl  
 60 ml Gemüsebrühe  
50 ml Sahne  
 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
 1 TL Koriander, ganz oder gemörsert  
 ½ TL Kurkuma  
 Meersalz  
 schwarzer Pfeffer  
 etwas Mehl

## Rezept

Die Fischstücke mit Salz, Pfeffer, der Hälfte vom Drachenhölle Curry und dem Zitronensaft vermischen und 15 Minuten marinieren. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Austernpilze kurz anbraten, bis sie Farbe annehmen. Ingwer, Gewürze, Frühlingszwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten schmoren. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Fischwürfel leicht mit Mehl bestäuben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 Minuten kräftig braten. Herausnehmen, zum Gemüse geben. Brühe und Sahne in die Pfanne geben, mit Drachenhölle Curry, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander würzen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Fisch und Gemüse in die Sauce geben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Drachenhölle Curry, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken. Als Beilage passen Fladenbrot oder Reis.

**Guten Appetit!**