



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 17
**Drachenhölle
Fischcurry**



15 Minuten







15 Minuten



30 Minuten

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!