



## Hauptgang

# Fisch auf rassige Art

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600-800 gr	Fischfilets (es können auch tiefgefrorene sein) Seelachs, oder Rotbarsch
3 dl	Hühnerbouillon, kräftig
2 dl	Rahm (Sahne)
4-5 Stück	Gewürzgurken aus dem Glas, zuerst in feine Scheiben, danach in Streifen geschnitten
100-150 gr	Speckwürfel
1 ganze	Zwiebel, mittlere Grösse, geschält und gehackt
	Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle
2-3 EL	Curry, Madras, je nach Geschmack
1 ganze	Zitrone, unbehandelt, die Schale geraspelt und den Saft davon gepresst
1 EL	Bratbutter

### Zubereitung:

Fischfilets	Die Fischfilets in Würfel oder Streifen schneiden. Den Zitronensaft darübergiessen und 10 Minuten ruhen lassen.
Speck Bratbutter Gewürzgurkenstreifen Curry	Die Speckwürfel in einer Kasserolle kross anbraten. Danach die Hitze reduzieren, die Bratbutter zufügen und die gehackte Zwiebel glasig dünsten. Die Gewürzgurkenstreifen hinzugeben und mitdünsten. Das Gemüse auf die Seite schieben und den Curry auf dem Pfannenboden anrösten.
Hühnerbrühe	Mit der Hühnerbrühe ablöschen und etwas einkochen. Danach den Rahm dazugiessen. Gut umrühren. Abschmecken mit Salz sowie Pfeffer. Das Gericht soll rassig gewürzt sein.
Fisch	Die Fischstücke mitsamt dem Zitronensaft und dem Zitronenraspel in die Kasserolle geben und zugedeckt – auf kleinstem Feuer – ca. 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken und sofort servieren.  Dazu passt ein Trockenreis.

### Tipp

Anstelle der Hühnerbouillon Fischfond verwenden.