

Fisch in Curry

mit Basmatireis

Das Rezept ist für 2 Person

ZUTATEN

400 g Fischfilet (Barsch, Hecht)
300 g Basmati Reis
1/2 Zwiebel
1 Stange Frühlingszwiebel
1 Stangensellerie
1/4 Becher Sahne
1/2 Paprika (rot oder grün)
1/4 L Weißwein oder Fischesud

Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb oder
Zitronengras, Currypulver, Chili

ZUBEREITUNG

Zuerst mit dem Reis starten. Entweder im Topf mit Wasser und einer Prise Salz weichkochen oder man nutzt einen praktischen Reiskocher. Während der Reis kocht, Paprika, Zwiebeln und Stangensellerie in Streifen schneiden. Anschließend in einer heißen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen.

Währenddessen die Fischfilets in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Nun alle Zutaten ca. 5 Minuten noch einmal bei mittlerer Hitze gut durchziehen lassen, zwischendurch immer wieder einmal durchschwenken. Wenn der Fisch nicht mehr glasig erscheint, mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb oder Zitronengras und Curry sowie ein Pfiff Chili würzen. Vorsichtig alles noch einmal kurz vermischen, sodass der Fisch aber nicht zerfällt. Jetzt mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen, die Sahne dazugeben und alles etwa 2 Minuten noch einkochen lassen.

Den Basmati Reis in eine kleine ausgebutterte Form füllen, stürzen und daneben das leckere Fischcurry anrichten. Fertig ♥

*Bon
Appetit!*



ARBEITSZEIT

ca. 45 Minuten

