Rezept

Fisch-Krabben-Ragout

Ein Rezept von Fisch-Krabben-Ragout, am 09.06.2025

Zutaten

1	Salatgurke
1 Bund	Dill
2 EL	Weißweinessig
	1/8 l Fischfond
	Pfeffer aus der Mühle
100 g	gepulte Nordseekrabben
2	Schalotten
600 g	Fischfilet (z. B. Steinbeißer, Kabeljau oder Rotbarsch)
2 EL	Butter
	Salz
125 g	Crème fraîche
	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und der Länge nach in Viertel schneiden. Die Kerne aus der Mitte mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurkenviertel in knapp 1 cm breite Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und ganz klein würfeln. Dill abbrausen und trockenschütteln, Spitzen abzupfen und weglegen. Die ganz groben Stängel aussortieren, die übrigen fein schneiden.

2. Das Fischfilet in mundgerechte Würfel schneiden und mit 1 EL Essig mischen. Die Butter in einem größeren Topf schmelzen lassen. Die Schalotten darin bei starker Hitze mit den gehackten Dillstängeln andünsten. Gurkenstücke dazu und 1-2 Minuten weiterdünsten. Mit dem Fischfond aufgießen, die Fischwürfel salzen, pfeffern und auf die Gurkenstücke legen. Deckel auflegen, Hitze auf mittlere Stufe schalten und den Fisch in etwa 6 Minuten gar ziehen lassen.

3. Die Dillspitzen fein hacken. Die Crème fraîche mit den Krabben in den Topf löffeln und alles vorsichtig mischen. Mit übrigem Essig, Salz und Paprika abschmecken und vor dem Servieren den Dill aufstreuen.