

Rezept

Fisch im Biersud

Ein Rezept von Fisch im Biersud, am 24.02.2024

Zutaten

½ l helles Bier	1 Gemüsebrühwürfel
1 TL Kümmelsamen	3 TL rosa Beeren
1 Lorbeerblatt	25 g Mehl
25 g weiche Butter	Kurkumapulver
Salz	Pfeffer
800 g Fischfilet (z. B. Rot- oder Viktoriabarsch, Lengfisch, Scholle, Tunfisch, Wels, Aal), in mundgerechte Stücke geschnitten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Bier mit 1 l Wasser, Brühwürfel, Kümmelsamen und rosa Beeren in einen Topf geben. Lorbeerblatt grob zerbröseln und dazugeben. Alles aufkochen und 10 Min. kochen lassen. Inzwischen Mehl und Butter verkneten.
2. ¼ l von dem Biersud in einen Topf umfüllen, Fond im Fonduetopf heiß halten. Umgefüllten Fond aufkochen lassen, die Mehlbutter stückweise unter kräftigem Schlagen einrühren. Die Sauce bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen, aber nicht kochen lassen. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Kerzenstövchen bei Tisch warm halten.
3. Den Fonduetopf mit dem heißen Fond auf das Rechaud stellen. Die Temperatur so regulieren, dass der Sud nicht kocht. Die Fischstücke im Sud gar ziehen lassen, in die heiße Sauce tunken und genießen! Dazu passen kleine neue Pellkartoffeln, grüner Salat und Gurkensalat.