

Rezept

# Fisch nach Amritsar-Art

Ein Rezept von Fisch nach Amritsar-Art, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> weißes Fischfilet (z. B. Kabeljau, Seelachs)	Saft von 1 Zitrone
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 4 cm)
½-1 TL Chilipulver	½ TL Kurkumapulver
<b>1</b> ½ TL Ajowan	<b>150 g</b> Kichererbsenmehl
Salz	Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Filets waschen, trockentupfen und jeweils in 2-3 große Stücke schneiden. Mit der Hälfte Zitronensaft mischen und 20 Min. marinieren.
2. Knoblauch schälen und durchpressen. Ingwer schälen und reiben oder fein hacken. Mit Gewürzen und Kichererbsenmehl mischen. Ca. 180 ml Wasser und übrigen Zitronensaft zugeben, salzen und zu einem nicht zu dünnflüssigen Teig rühren. Fisch in den Teig geben und ca. 15 Min. ruhen lassen.
3. Öl ca. 3 cm hoch in eine Pfanne oder einen Topf geben und erhitzen. Darin die Fischstücke beidseitig in 5-7 Min. knusprig braun braten. Heiß, evtl. mit Zitronenachteln servieren.