

Rezept

Fischtopf mit Krabben

Ein Rezept von Fischtopf mit Krabben, am 06.05.2024

Zutaten

600 g festkochende Kartoffeln	400 ml Fischfond (aus dem Glas)
1 rote Paprikaschote	2 Möhren
je 250 g Lachs- und Seelachsfilet	1 Zwiebel
40 g Butter	1 EL Mehl
200 ml trockener Weißwein	1 EL Senf
1/2 TL Kurkumapulver	Salz
Pfeffer	Balsamico bianco
1 EL gehackter Dill	4 EL gegarte Nordseekrabben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf im kochenden Fond bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. zugedeckt garen. Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides nach 10 Min. in den Topf geben und mitgaren. Alles in ein Sieb abgießen, den Fond auffangen.
2. Fisch waschen, trocken tupfen, in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter im Topf zerlassen, Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen. Nach und nach den Wein einrühren, jeweils etwas einkochen lassen. Zwiebel, 100 ml Wasser und Fond dazugeben, aufkochen und köcheln, bis der Sud sämig ist. Mit Senf, Kurkuma und Salz würzen. Dann Fischstücke und Gemüse in den Sud geben. Alles bei schwacher Hitze ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit Dill und Krabben bestreut servieren.