

Rezept

Ingwerfisch mit Erdnusssauce

Ein Rezept von Ingwerfisch mit Erdnusssauce, am 04.06.2023

Zutaten

1/2 ½ Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe
2 Schalotten	400 ml Hühnerfond
200 ml Orangensaft	1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner	700 g Rotbarschfilet
Salz	50 g kandierter Ingwer
1/2 Bund ½ Bund glatte Petersilie	70 g Erdnussmus

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Schale dünn abschälen, den Saft auspressen. Knoblauch und Schalotten schälen und längs vierteln.
2. Fond mit Orangensaft, Zitronenschale, Knoblauch, Schalotten, Lorbeer und ½ TL Pfefferkörner aufkochen lassen. In etwa 20 Min. sprudelnd auf knapp 300 ml einkochen lassen.
3. ½ TL Pfeffer im Mörser zerstoßen. Fisch in Stücke teilen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Ingwer 2 mm klein würfeln. Petersilie abbrausen, die Blättchen hacken.
4. Fond abseihen, kurz aufkochen lassen. Fisch darin bei mittlerer Hitze 5 Min. ziehen lassen, herausnehmen und warm halten. Den Fond aufkochen lassen, Erdnussmus einrühren und in 2-3 Min. sämig einkochen lassen. Die Hälfte des Ingwers untermischen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Fisch mit der Sauce anrichten, mit restlichem Ingwer, Pfeffer und der Petersilie bestreuen und mit Basmatireis servieren.