

Rezept

Pikantes Fischgulasch

Ein Rezept von Pikantes Fischgulasch, am 24.02.2024

Zutaten

600 g Fischfilet (z. B. Kabeljau, Rotbarsch, Viktoriabarsch)	Salz
1/2 unbehandelte Zitrone	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken + 2-3 EL Sud (aus dem Glas)	40 g Räucherspeck
3 EL Mehl	je 2 EL Öl und Butter
je 3 Prisen Zucker und rosenscharfes Paprikapulver	60 g Kapern
	je 1/2 Bund Petersilie und Dill
	3 EL saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben, den Saft auspressen und beides mit dem Fisch vermengen. Abgedeckt durchziehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Speck klein würfeln. Die Gewürzgurken abtropfen lassen und in Stücke schneiden.
3. In einem großen Topf Öl und Butter erhitzen, den Speck anbraten. Zwiebeln und Knoblauch mit andünsten, das Mehl einrühren. Unter Rühren etwa 1/2 l Wasser (oder Fischfond) zugießen und 3 Min. kochen lassen. Gurken, Gurkensud und Kapern unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika pikant abschmecken.
4. Die Fischstücke in die sämige Sauce legen und 10-12 Min. ziehen lassen. Petersilie und Dill waschen, trockenschütteln, hacken und mit der Sahne vorsichtig unterziehen.