

Curry - Fischragout bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Fischfilet, 200 gr Garnelen o. Flusskrebsschwänze (aus der Kühltheke beim ALDI), 100 gr Schinkenwürfel, 1 mittelgroße Zwiebel, 200 ml Weißwein, 250 ml süße Sahne, Salz, Pfeffer, 4-6 Spritzer Worcestersauce, 1 Esslöffel mildes Currypulver (oder mehr, je nach Geschmack), etwas Butter zum Anbraten.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel fein würfeln und mit den Schinkenwürfeln in der Butter anbraten (ohne dass sie braun werden).

Mit Curry und einem TL Mehl bestäuben und unter Rühren mit dem Weißwein aufgießen.

Sahne zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Worcestersauce abschmecken.

Sauce kurz durchköcheln lassen.

Fischfilet in große Stücke schneiden und in die Sauce legen. Nicht mehr kochen!

Einige Minuten gar ziehen lassen, Garnelen dazu geben und nochmals kurz erhitzen.

Zu diesem Gericht passt sehr gut Reis oder Baguettebrot.