

Mandarinen - Fischcurry mit Spargel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Fischfilet, 2 Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Dose Spargelcremesuppe, 1 Dose Mandarinen, Curry (mild oder scharf), 2 Esslöffel Öl zum Anbraten.

Die Zubereitung:

Fischfilets abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten.

Zitronensaft und Spargelcremesuppe hinzufügen.

Die Mandarinen abgießen (dabei den Saft auffangen) und ebenfalls hinzufügen.

Alles ca. 5 Minuten garen lassen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und ggf. noch etwas Mandarinentensaft zugeben.

Dazu Reis servieren.