

Fischfiletstreifen an Currysauce

Zutaten 4 Personen

- 600 g Fischfiletstreifen (z.B. Pangasius oder Dorsch)
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 2 Äpfel, in Stücken
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Madrascurry
- 1 dl Gemüsebouillon
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Vollrahm
- Salz, Pfeffer Mehl zum bestäuben der Fischstreifen
- 1 kleine Dose Fruchtsalat

Zubereitung

Äpfel, Zwiebel, Ingwer und Curry anbraten, mit Bouillon und Wein ablöschen. Weichköcheln, pürieren und mit Rahm verfeinern.

Fischstreifen würzen, mit Mehl bestäuben und kurz in Bratbutter anbraten, abgetropften Fruchtsalat in Butter warm werden lassen und servieren.

Dazu passt Trockenreis.