

Fischragout

Die Zutaten: Je 400 g Barsch- und Lengfischfilet; Saft von 1/2 Zitrone;
500 g Tomaten; 3 Zwiebeln; 20 g Butter; 2 Zucchini (600 g); Salz;
Pfeffer;

1/4 l Brühe (Instant); 100 ml Weißwein; 1 Becher Knoblauch-Crème-
fraîche; 3 Esslöffel Soßenbinder; 2 Teelöffel Meerrettich;
1 Bund Dill (gehackt).

Die Zubereitung: Fisch waschen, trockentupfen und säuern. Grob
würfeln. Tomaten häuten, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden.

Zwiebelwürfel im heißen Fett glasig andünsten. Zucchinischeiben
zugeben, 2-3 Min. andünsten. Würzen. Brühe und Wein zugießen.
Crème fraîche unterrühren. Aufkochen, binden. Fisch zugeben, 6-8
Min. gar ziehen lassen. Tomaten zugeben. Erhitzen. Abschmecken.
Dill untergeben..