

SCHWERTFISCH IN KOKOSSAUCE

Durch die raffinierte Sauce wird dieses Rezept zu einem kulinarischen Highlight.

Zutaten für 4 Portionen

**1 Stk Zwiebel
2 EL Butter
2 TL Currypulver
0.25 l Fischfond
125 g Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer (weiß gemahlen)
1 Prise Zucker
2 EL Kokosflocken
4 Scheiben Schwertfische (je 180 g)
3 EL Sojaöl
1 EL Zitronensaft**

Zeit: 25 min. Gesamtzeit 13 min. Zubereitungszeit 12 min. Koch & Ruhezeit

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten, dann mit dem Currypulver bestäuben. Nun den Fischfond und die Sahne eingießen, alles durchrühren und 5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht cremig einkochen lassen.

Danach die Sauce mit Salz, Pfeffer, dem Zucker und dem Zitronensaft abschmecken, die Kokosflocken unterrühren und die Sauce warm halten.

Den Fisch waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Fisch darin etwa 6 Minuten braten, dabei einmal wenden.

Tipps zum Rezept:

Den Schwertfisch auf vier vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce übergießen.