

Bloody Mary mit Fisch

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 mittelgroße Tomaten
- 1 Chilischote
- Olivenöl
- 500 ml Tomatensaft
- 200 g Fischfilet
- Chiliflocken
- oder: Chilipulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Vom Staudensellerie einige gelbe Stangen aus der Mitte herausnehmen und für die Garnitur beiseitelegen. Restlichen Staudensellerie und Frühlingszwiebeln säubern und in sehr feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und auspressen oder fein reiben. Tomaten halbieren, entkernen und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingszwiebeln, Schalotten und den Staudensellerie anschwitzen. Dabei etwas salzen und zuckern. Tomatensaft, Chili und Knoblauch hinzufügen und alles bei milder Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse etwas auskühlen lassen. Dann die Tomatenwürfel und etwas Olivenöl unterrühren.

Für die Fischeinlage verschiedene Sorten wie Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch oder Lachs verwenden. Den Fisch waschen, trocknen und die Gräten entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischeiben nur ganz kurz darin braten. Sie sollen nicht zerfallen. Den Fisch dabei leicht salzen. Danach zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 27.10.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen