

Fischragout (Halászlé)

Zutaten (für 4 Personen)

1.5 kg beliebigen Fisch (z. B. Karpfen, Schleie oder Hecht), 250 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 4 Esslöffel Butter, 500 g Tomaten (oder 4 Esslöffel Tomatenmark), 1 Glas Rotwein, 2 Esslöffel süsser Paprika, Salz, 1 Tasse heisses Wasser, 1 Tasse dicker Sauerrahm

Zubereitung

Fische putzen, ausnehmen, waschen und in Stücke schneiden. In einer Kasserolle Butter erhitzen und darin feingehackte Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten. Mit wenig Wasser übergiessen und zu einem Mus verrühren. Die Tomaten roh durch ein grobes Sieb drücken und zusammen mit dem Wein zu den Zwiebeln geben. Würzen, das heisse Wasser hinzuschütten und gut vermengen. Die Fischstücke einlegen und zugedeckt auf kleiner Flamme 15 min dünsten. Abschmecken. Beim Anrichten mit dem Rahm übergiessen. Heiss servieren.

Tipp

Als Beilage eignet sich Weissbrot und zum Trinken am besten ein Tokajer.

Kartoffel-Salm Eintopf

Zutaten (für 4 Personen)

250 g grüner Spargel, 750 g Kartoffeln, 2.5 dl Bouillon, 1 Becher Rahm, 1 Briefchen Safran, 2 Esslöffel Wasser, 500 g Salm, wenig Dill

Zubereitung

Den Spargel in Stücke schneiden und in heisser Butter ein paar Minuten zugedeckt weich dünsten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Bouillon mit dem Rahm aufkochen. Dann die Kartoffeln hinzugeben und knapp weich kochen. Den Safran mit dem Wasser anrühren und beigegeben. Den Salm in Würfel schneiden, hinzugeben und sorgfältig während 5 min garen.

Am Schluss den Spargel untermischen, kurz aufkochen und servieren. Mit etwas Dill garnieren.