

Drückerfisch (Leather-Jacket) mit zwei Paprika-Saucen

Rezept für zwei Personen:

500 g Drückerfisch (Leather Jacket)

Je 1 große rote und gelbe Paprikaschote

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

½ TL schwarze Pfefferkörner

8 Pimentkörner

Salz

Cocktailtomaten und Petersilie zum Dekorieren

Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Die Hälfte Olivenöl im Wok erhitzen, jeweils die Hälfte Schalotten und Knoblauchzehen kurz anschwitzen. Eine Paprika (rot oder gelb) dazugeben, salzen und bei milder Hitze 10 Min. garen. Dann fein pürieren. Mit der anderen Paprikaschote ebenso verfahren.

Fischfilet auftauen und gut trocken tupfen.

Salzen und in eine Auflaufform legen. Mit den Saucen begießen und mit Alufolie bedecken.

30 Min. bei 200°C Ober-/Unterhitze garen.

Danach mit halbierten Cocktailtomaten und Petersilie dekorieren.

Tipp: Die Saucen mit Tomatenmark und Cayennepfeffer (roter Paprika) und Kurkuma und Curry (gelber Paprika) abschmecken.

Hierzu passen Reis und Blattsalate.