



Asia Fondue mit Fisch und Garnelen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Warum nicht einmal ein Asia - Meeresfrüchte Fondue probieren ? Es lohnt sich!

Zutaten

- 400 g taufrisches Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig, gewaschen, in 2 - 3 cm großen Würfeln
- 300 g taufrisches Steinbeißerfilet, küchenfertig gewaschen, in 2 - 3 cm großen Würfeln
- 400 g küchenfertige große Garnelen ohne Darm (King Prawns, frisch oder TK)
- 100 g Möhren, geschält, gewaschen, in feinen Streifen
- 125 g Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in feinen Streifen
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 unbehandelte Limetten, Abrieb, in Scheiben
- Etwas frischer Koriander
- 60 g frische Ingwer, geschält, in dünnen Streifen
- 1 rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- 3 Zitronen - Kaffir - Limetten Blätter aus dem Asia Laden
- 1,5 l Gekonntgekocht Gemüsebrühe
- 4 El Sojasauce
- 2 El Honig
- Spieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schale der Garnelen nur im oberen Bereich entfernen, im unteren Bereich, den „Propeller“ dran lassen, den Darm entfernen.

Schritt2

Mit dem Fisch auf einer Platte anrichten und mit den Limettenscheiben und Koriander belegen, kalt

stellen.

Schritt3

Den Gemüsefond mit dem Ingwer, Knoblauch, Limettenschale, Kaffir - Blättern, Sojasauce und Honig kurz aufkochen, abgedeckt „ausziehen“ lassen.

Schritt4

Vor dem Servieren die Möhren und Selleriestreifen in dem Gemüsefond aufkochen und alles in den Fonduepfopf geben, leise köcheln lassen.

Schritt5

Dazu schmeckt mir Weißbrot oder Baguette und Gekonntgekocht: Aioli, Baba Ganoush, Avocado - Wasabi - Dip, Curry - Mango - Dip oder auch süß - saure China Soße.

Rezeptart: Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-fondue-mit-fisch-und-garnelen/>