

Steinbeißer Celstine in Tempura Teig mit fruchtiger Zitronengras Soße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fernöstlich, pikant-scharf, köstlich, fruchtig, einfach lecker

Zutaten

- 600 g Steinbeißerfilet, ohne Haut, in 2 cm dicken Streifen geschnitten
- 2 - 3 Stangen Zitronengras aus dem Asia Shop
- 2 Zitronenblätter aus dem Asia Shop, in dünne Streifen geschnitten
- Saft einer ungespritzten Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 kleiner, saurer Apfel in Würfeln
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 El frisch geriebenen Ingwer
- 1 Scheibe frische Ananas in kleinen Würfeln
- 100 ml Kokosmilch
- 100 ml Crème Double
- 250 ml Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 100 ml Orangensaft
- Etwas Olivenöl
- 1 Tl Currypulver, Salz, Pfeffer
- Für den Tempura Teig:
 - 100 g Reismehl
 - 100 g Weizenmehl
 - 1 ganzes Ei
 - 0,4 l Eiswasser
 - 1 Prise Salz
 - ½ Tl Curcuma

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Zitronengrassoße:

Schritt3

Zunächst den Geflügelfond erhitzen und das geschnittene, gedrückte Zitronengras mit den geschnittenen Blättern 10 min. "ausziehen" lassen, anschließend wieder entfernen, passieren.

Schritt4

Die Schalotten mit den Apfelwürfeln, sowie den Ananaswürfeln in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Das Curry dazu geben und mit der Kokosmilch und dem Geflügelflügel - Zitronenfond aufgießen.

Schritt5

10 - 12 min. leise köcheln, reduzieren lassen. Den Orangen - und Zitronensaft / Abrieb, sowie Crème double hinzufügen, 2 - 3 min. verkochen.

Schritt6

Nunmehr alles mit dem „Zauberstab“ fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen, ev. mit etwas Cayenne nachschmecken

Schritt7

Der Tempura Teig:

Schritt8

Das Ei, Salz und die Hälfte des Eiswassers mit 1 El Reismehl verrühren. Nach und nach das restliche Mehl und Kurkuma zugeben und mindestens 1 Stunde quellen lassen. Kurz vor dem Ausbacken das restliche Eiswasser einrühren.

Schritt9

Nunmehr die Steinbeißer Streifen würzen, leicht mehlen und durch den Tempura Teig ziehen. In reichlich Pflanzenöl goldbraun heraus backen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern reiche ich meine „Steinbeißer Celstine“ in Tempura Teig auf einem bunten Paprikagemüse - oder Ratatouille mit Basmati-Reis.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** einfach lecker, fernöstlich, fruchtig, köstlich, pikant-scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinbeisser-celstine-in-tempura-teig-mit-fruchtiger-zitronengras-sosse/>