



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | August 2019

Fisch-Taco mit Salsa

Die Spezialität von MOBY Kiel.



Zubereitung

Für die Salsa Apfel, Pfirsich und Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch fein pürieren. Koriander fein hacken. Alles vermengen.

Für den Bierteig Mehl, Ei, Bier und Gewürze zu einem zähflüssigen Teig vermengen.

Hechtfilet in kleine Stücke schneiden. Erst in Mehl, dann in Bierteig wenden. Für ca. drei Minuten frittieren (oder anbraten), bis der Fisch goldbraun und leicht knusprig ist. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Taco kurz in einer Pfanne erhitzen und dünn mit Quark bestreichen. Hechnuggets, Salat und 1-2 EL Salsa auf Taco legen. Mit etwas Pfeffer und Zitronensaft nach Geschmack würzen.

Zutaten für vier Personen

300 g Hechtfilet
etwas Mehl
8 kleine Taco-Fladen
100 g Quark
etwas Pfeffer
Zitronensaft

Für die Pfirsich-Apfel-Salsa:

200 g Apfel
200 g Pfirsich
2 kl. rote Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
1/2 Bund Koriander

Für den Bierteig:

100 g Mehl
1 Ei
Bier
Salz, Pfeffer, Curry