

Rezept für das Kabeljaufilet Acapulco in Salsa

Portionen: 4

Zutaten

4 Stk.	Kabeljaufilet (pro Stk. ca. 150-200 g)
1 Stk.	Zitrone
	Öl zum Braten
1/2 TL	Oregano
2 Bund	Petersilie, frisch
1/2 Bund	Koriander, frisch
2 Stk.	Knoblauchzehen
1-2 Stk.	Zwiebeln (je nach Größe)
1 Stk.	Paprika, rot
1/2 Stk.	Chilischote
2 Stk.	Limetten
300 ml	Wasser
1/2 EL	Maizena
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Paprikapulver
	Salz



Zubereitung

1. Fisch waschen, salzen und mit Zitronensaft säuern.
2. Petersilie, Koriander und Knoblauch fein hacken. Zwiebeln schälen und fein würfelig schneiden.
3. Paprika entstrunken und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Chilischote fein schneiden und die Limette auspressen.
4. Etwas Öl in eine Pfanne geben und den Fisch von beiden Seiten bei starker Hitze goldbraun anbraten. Der Fisch soll in der Mitte roh-glasig sein.
5. Fisch aus der Pfanne nehmen und im Bratenansatz Zwiebel, Knoblauch und Paprika bei kleiner Hitze glasig anschwitzen. Mit einem Teil des Wassers ablöschen, Gewürze und gehackten Chili dazugeben und kurz köcheln lassen.
6. Etwas Wasser mit Maizena abmischen und die Sauce damit binden.
7. Gebratenen Fisch wieder in die Pfanne geben, mit etwas Sauce übergießen und bei kleiner Hitze etwa 1 bis 2 Minuten darin fertig garen.

8. Vor dem Anrichten Limettensauce über die Sauce geben.

Tipp: Verfeinert das Fischfilet mit einer [selbstgemachten Tex-Mex-Gewürzmischung](#).