

## Mahi Mahi Stroganoff

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

400g Mahi Mahi  
150 g Champignons  
2 dl Fischbouillon  
2 dl Weisswein  
2 dl Crème fraîche  
1 EL Senf  
2-3 Essiggurken  
1 Zwiebel  
1 Peperoni rot  
2 TL Paprika  
Butter  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Den Fisch in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden, Essiggurken, Zwiebel und Peperoni in feine Streifen schneiden. Den Fischfond zubereiten.

Fischwürfel mit etwas Mehl bestäuben und portionenweise in einer Bratpfanne ca. 2-3 Min. anbraten. Aus der Bratpfanne das Restfett entfernen und mit etwas Butter die Peperoni und Zwiebel andünsten, Champignons begeben und mitdünsten, Paprika dazugeben. Fond und Wein dazugiessen und aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Hitze zurücknehmen Crème fraîche und Senf beimischen. Essiggurken und Fisch hinzufügen, abschmecken.

*Achtung:* Nur noch heiss werden lassen!

Anrichten: auf vorgewärmten Teller

Dazu passt: Wildreis, Thaireis (Mischung aus Basmatireis, braunem Reis und roten Linsen) oder Nudeln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Empfehlung: Etwas Chilifäden zur Dekoration begeben.

Besonderes: Dieses Menu kann selbstverständlich mit jedem anderen festfleischigen Fisch zubereitet werden