

Lauwarmer Fischsalat mit Pfifferlingen, Pfirsich und Gemüse

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 große Zwiebel
- 150 g frische küchenfertige Pfifferlinge
- 200 g frische Erbsen
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zucchini
- 1 (mit Haut) Doradefilet
- 1 (mit Haut) Seesaiblingsfilet
- 1 reifer Pfirsich
- 1 Ananastomate
- 1 gekochte Ringelbete
- 4 Radieschen
- japanischer Bergpfeffer
- Olivenöl
- Salz

Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen. Die andere Hälfte würfeln und mit Öl in einer Pfanne mit den Pfifferlingen bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Erbsen aus den Schoten pulen und dazugeben. Knoblauch schälen, fein schneiden und hinzufügen. Die Zucchini salzen, klein schneiden und kurz mit anschwitzen.

Den Fisch portionieren. In einer weiteren Pfanne in Öl mit der restlichen Zwiebel auf der Hautseite anbraten, dann wenden. Den Herd ausstellen und den Fisch gar ziehen lassen. Mit japanischem Bergpfeffer würzen.

Tomate und Pfirsich klein schneiden. Ringelbete und Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 23.08.2024

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen