

## Brasilianischer Fischeintopf    Moqueca Baiana

### Zutaten für 2 Portionen:

500 g            Viktoria Barsch, Seelachs, Kabeljau (der Fisch sollte fest sein und beim Kochen nicht leicht auseinanderfallen)  
1 EL            Limettensaft  
0,25 TL        Salz  
Schwarzer Pfeffer  
1 EL            Olivenöl

### Für die Soße:

1,5 EL        Olivenöl  
2              gepresste Knoblauchzehen  
1 große      Zwiebel, geschält und fein geschnitten  
1 große      rote Paprika  
1,5 TL        Zucker  
1 EL        Kreuzkümmel Pulver  
1 EL        Paprika Pulver  
1 TL        Cayenne Pfeffer  
0,5 TL        Salz  
400 ml      Kokosnuss Milch  
400 ml      Fischbrühe, optional Hühnerbrühe oder Wasser)

Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel mischen. Den Fisch mit der Marinade bedecken und abgedeckt mit Frischhaltefolie für 20 min im Kühlschrank marinieren. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fisch darin anbraten bis er knusprig und durchgegart ist. Aus der Pfanne nehmen und Warm stellen.

Die Hitze reduzieren, das restliche Olivenöl in dieselbe Pfanne geben. Knoblauch, Zwiebel und Paprika darin anbraten, die anderen Zutaten hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und für 15 – 20 min köcheln lassen bis die Soße eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch zurück in die Soße geben und nochmals erwärmen. Limettensaft hinzu geben und mit etwas Koriander und Reis servieren.