

# DECHANT

SEIT 1863



Fischladen  
&  
Restaurant



*Meine  
Empfehlung*

## Knurrhahn-Filet Exotisch mariniert

### Zutaten (für 4 Pers.)

- 800g Knurrhahnfilet
- 2 TL Sambal Oelek
- Saft einer Limette
- 4 EL Fischfond
- 4 EL Austernsauce (Fertigprodukt)
- 1 EL Korianderkraut gehackt
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 2 Stengel Zitronengras
- 1 Chilischote geschnitten
- Sals, Pfeffer, Öl

### Zubereitung

Den Fisch abwaschen und trockentupfen, salzen und pfeffern. Für die Marinade Sambal Oelek mit Limettensaft, Knoblauch, Koriander, Fischfond und der Austernsauce verrühren. Die Filet damit beträufeln und 2 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, dabei einmal wenden. Zitronengras putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Knurrhahnfilets auf beiden Seiten je ca. 4-5 Minuten braten.

Den Fisch anrichten und mit Chilieschoten, Limettenscheiben und Zitronengras dekorieren. Als Beilage empfehlen wir Curryreis.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500