

# Fisch Singapur

Zutaten für 10 Personen:

1,4 kg festfleischige Fischfilets  
(z.Bsp. Pangasuis, Seeteufel usw.)  
3 Eiweiss  
80 gr Maizena  
1 dl Weisswein  
2 dl Orangenjus  
2 fein geschnittene Zwiebeln  
3 EL milder Curry  
1 kleine frische Ananas  
3 Mandarinen  
200 gr ganze Marroni  
1 Saft von der Zitrone  
50 gr Zucker  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Fischfilets in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Ananas schälen und vom Strunk befreien, danach in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.

Die Mandarinen schälen und die Schnitze auslösen und putzen.

Die Hälfte vom Maizena mit dem Eiweiss und Weisswein vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fischwürfel in diese Marinade geben und sofort im heissen Öl im Wok oder der Pfanne ausbacken.

Den Fisch aus dem Öl nehmen und an der Wärme beiseite stellen.

Nun im Bratsatz die Zwiebeln und das Currypulver anbraten und mit dem Orangenjus ablöschen und aufkochen.

Den Zucker in einer anderen Pfanne karamelisieren und mit etwas Wasser ablöschen. Die ganzen Marroni zugeben und weichkochen, abschütten und halbieren.

Die andere Hälfte vom Maizena mit dem Saft der Zitrone mischen damit die Flüssigkeit im Wok/Pfanne binden und noch etwas köcheln lassen.

Alle restlichen Zutaten zugeben und erhitzen.

Am Schluss den warmen Fisch zugeben, nur noch schnell erhitzen, abschmecken und sofort servieren.