

María Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

### Surubí Fish Nuggets

### & Uvas Malbec Rosé

#### Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Surubí (Welsfilet) ohne Haut  
3 Eier  
100 g Maniokmehl  
(alternativ Tapiocastärke)  
250 g Weizenmehl  
3 große Süßkartoffeln  
1 l Sonnenblumenöl  
1 rote Zwiebel  
2 rote Paprikaschoten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL frische Petersilie  
1 EL frischen Koriander  
2 EL Sojasauce  
1 Limette  
Salz & Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung Salat

1 gepresste Knoblauchzehe, 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL fein gehackter Koriander, 2 EL Sojasauce und Saft einer Limette verrühren und 5 Minuten ziehen lassen. Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden, zusammen in eine Schüssel geben. Dressing mit 1 EL Olivenöl unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

#### Zubereitung Fish Nuggets

Welsfilet in mundgerechte Würfel schneiden. Eier in eine Schüssel schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verquirlen. Fischwürfel in die Eimasse geben, vorsichtig vermengen und 15 Minuten darin ziehen lassen.

100 g Maniokmehl (oder Tapiocastärke) mit 250 g Weizen vermengen. Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer tiefen Pfanne hoch erhitzbares Öl auf 180 °C erwärmen. Es hat die richtige Hitze erreicht, wenn Bläschen an einem ins Öl getauchten Holzstäbchen aufsteigen.

Süßkartoffelscheiben im Öl frittieren, bis sie eine krosse Oberfläche haben. Herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Fischwürfel aus der Eimasse nehmen, in der Mehlmischung gut wälzen und ebenfalls im Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Ebenfalls auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Fish Nuggets und Süßkartoffelchips zusammen mit dem frischen Paprikasalat anrichten. Guten Appetit! Zu diesem leicht süßlichen Fisch empfiehlt María den sommerlichen Uvas Malbec Rosé.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**