Fischeintopf mit Koriander und Curry

Zutaten für 10 Personen

1.250 g festkochende Kartoffeln
5 Zwiebeln
125 g Butter
2,5 EL gelbe
Currypaste
150 ml Weißwein
150 ml trockener Wermut
1.875 ml Fischfond
1.500 g Weißfischfilet ohne Haut und Gräten
10 Stangen Staudensellerie
je 1 Bund glatte Petersilie und Koriandergrün
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. Die Currypaste dazugeben und unter Rühren mitdünsten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, mit Fischfond auffüllen und alles bei milder Hitze etwa 20 Minuten garen lassen. Inzwischen das Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Petersilie und Koriander waschen, trocken schleudern und die Blätter abzupfen. Staudensellerie und Fischfilet etwa 5 Minuten vor dem Servieren in den Topf geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eintopf auf die Teller verteilen und mit den Kräuterblättchen bestreuen.