Fischcurry mit Rhabarber

Zutaten für 4 Personen

375 ml Gemüsebrühe	selbst zubereiten oder bereitstellen.
600 g Kabeljaufilet	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit
3 EL Zitronensaft (frisch)	beträufeln, mit
Salz und Pfeffer	würzen und zugedeckt 1 Stunde kalt ziehen lassen.
300 g Rhabarber	putzen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
1 Zwiebel	schälen und in feine Würfel schneiden.
2 Zehen Knoblauch	schälen und fein hacken.
2 EL Öl	in einem Topf erhitzen und die Zwiebel bei schwacher Hitze andünsten, dann den Knoblauch zugeben. Nach 2 Minuten den Rhabarber zugeben und alles etwa 3 Minuten andünsten. Mit
2 EL Curry	und
½ TL Zucker	bestäuben, kurz anbraten lassen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit
Salz und Pfeffer	würzen.
100 g Sahne	zugeben, aufkochen und 10 Minuten bei offenem Deckel köcheln lassen.
1 Bund Petersilie (glatt)	waschen und hacken. Die Fischwürfel in die Sauce geben und bei schwacher Hitze in 5 Minuten gar ziehen lassen. Noch einmal mit
Salz, Pfeffer und Zitronensaft	abschmecken, Petersilie darüber streuen und servieren.

Das passt dazu: Reis, Kartoffeln oder Baguette