Tempura von Rotbarsch auf Currysauce

300 g Rotbarschfilet
150 g Tempuramehl
2 Zitronen
1 Banane
1/2 reife Mango
1/4 Ananas
1 Schalotte, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
2 EL Madrascurry
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
2 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
2 EL Olivenöl
Fett zum Frittieren

Das Rotbarschfilet in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zitronen auspressen und den Saft mit Sojasauce und Sesamöl mischen. Darin die Fischstreifen marinieren.

Die Früchte schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Das Tempuramehl mit Eiswasser anrühren.

In einem Topf die Schalotten und Knoblauch mit Olivenöl anschwitzen. Mit dem Currypulver abstäuben und die Früchte dazugeben. Diese ebenfalls anschwitzen und mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen. Dann ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen und mit einem Mixstab pürieren. Ev. mit Salz würzen.

Das Frittierfett in einen tiefen Topf geben und auf ca. 160 Grad erhitzen. Den Fisch durch den Tempurateig ziehen und im Frittierfett ca. 2 Minuten ausbacken. Auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen.

Tempura-Rotbarsch mit der Sauce anrichten. Dazu passt sehr gut Basmati-Reis.