



Seehecht auf tomatiger Tom-Yam-Brühe

mit Zitronengras, Pak Choi und Glasnudeln



ca. 35min



2 Portionen

Fisch eignet sich super als Suppeneinlage - und dieser goldbraun gebratene Seehecht ganz besonders. Er badet in einer tomatigen Brühe, die so aromatisch ist, dass man es kaum in Worte fassen kann. Darin finden sich Zwiebeln, Zitronengras, Gewürze, frische Kräuter, Limette und Fischeis. Bei so viel Geschmack kann ja nichts schiefgehen! Und wenn dann noch zarte Glasnudeln und Pak Choi dazukommen, ist echt alles gut.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. MSC-Seehechtfilet ¹
- 2 Päckchen indonesische Gewürzmischung
- 1 Zwiebel
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 1 Dose Tomatenmark
- 10g Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Baby-Pak-Choi
- 20ml Fischsauce ¹
- 100g Vermicelli-Glasnudeln

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter ²
- ½ TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 17.4g, Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 28.3g



1. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit der **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und in einem großen Topf mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-6 Min. auf jeder Seite braten, bis der **Fisch** gar ist.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **weißen Teil des Zitronengrases** in hauchdünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Den **grünen Teil des Zitronengrases** für einen Tee aufbewahren. Den **Fisch** aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, dann 1 EL Butter in demselben Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.



3. Brühe ansetzen

Die **Zwiebeln** und das **Zitronengras** mit 1 kräftigen Prise Salz in den Topf geben und ca. 5 Min. glasig anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Tomaten** grob würfeln. Den **Knoblauch**, das **Tomatenmark**, die **restliche Gewürzmischung** und ½ TL Honig in den Topf geben und ca. 2 Min. mitbraten, bis das **Tomatenmark** dunkler wird.



4. Tomaten mitbraten

⅔ der Tomatenwürfel hinzufügen und ca. 5 Min. unter Rühren mitbraten, bis sie zerfallen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Limette** halbieren, dann **eine Hälfte** auspressen und die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Blätter des Pak Choi** voneinander trennen und jeweils längs halbieren.



5. Brühe köcheln

Das **Gemüse** im Topf mit dem **Limettensaft**, der **Fischsauce** und 500ml Wasser ablöschen. Die **½ des Korianders** und den **Pak Choi** in den Topf geben, zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze 5-7 Min. köcheln lassen. Die **übrigen Tomatenwürfel** in die **Brühe** geben und ca. 2 Min. erwärmen.



6. Nudeln garen

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken, 3-5 Min. gar ziehen lassen und in ein Sieb abgießen. Die **Tom-Yam-Brühe** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr Honig abschmecken, dann mit den **Nudeln** auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Fisch** und dem **restlichen Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**