



## Seelachs à la bordelaise

mit Rahmkarotten und Kartoffelstampf



30-40min



2 Personen

Die Knusperhaube mit aromatischem Rosmarin, die das zarte Fischfilet krönt, ist schnell zubereitet und einfach köstlich. Serviert wird der überbackene Fisch mit einem cremigen Kartoffelpüree, das mit Crème fraîche und Lauchzwiebeln verfeinert wird, und leckeren Rahmkarotten. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g frischer Rosmarin
- 1 Packung Semmelbrösel
- 1 Packung Seelachsfilet
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- 2 mittelgroße Kochtöpfe
- kleiner Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

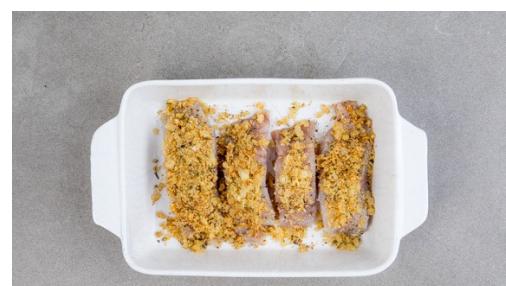
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 745.0kcal, Fett 35.5g, Eiweiß 31.9g, Kohlenhydrate 67.1g



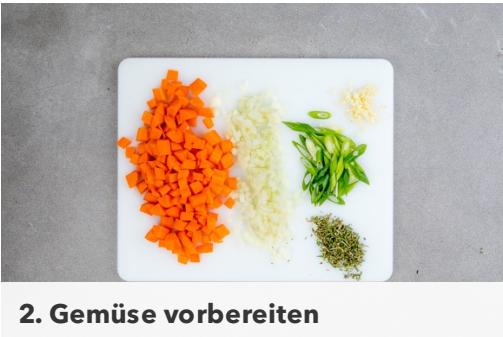
**1. Kartoffeln kochen**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Kochtopf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, in ca. 2cm große Würfel schneiden und im kochenden Wasser 8-10Min. gar kochen lassen. In ein Sieb abgießen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



**4. Fisch zubereiten**

Den **Fisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in **4 gleich große Stücke** schneiden. Evtl. vorhandene Gräten am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten. Den **Fisch** mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform geben, die **Bröselmasse** darauf verteilen und im Ofen ca. 15Min. goldbraun backen.



**2. Gemüse vorbereiten**

Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Rosmarinneedeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



**5. Rahmgemüse zubereiten**

Die **restlichen Zwiebeln** und die **Karotten** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das **Gemüse** mit 100ml Wasser ablöschen und einköcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Ca. **1/3 der Crème fraîche** unterrühren, das **Gemüse** vom Herd nehmen und erneut abschmecken.



**3. Bröselbelag zubereiten**

Die **1/2 der Zwiebeln** und den **Knoblauch** mit 1-2EL Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 1-2Min. farblos anschwitzen. Den **Rosmarin** und die **Semmelbrösel** dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Kartoffeln stampfen**

Die **Kartoffeln** fein stampfen, dabei etwa die **1/2 der restlichen Crème fraîche** und etwas **Kochwasser** unterrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die gesamte **Crème fraîche** verwenden. Die **Lauchzwiebeln** unterheben und den **Stampf** mit Salz abschmecken. Den **Fisch** mit dem **Rahmgemüse** und dem **Kartoffelstampf** anrichten und servieren.