



Seehecht mit Paprika-Kokos-Sauce

dazu Basmatireis mit Koriander



ca. 25min



3-4 Personen

Dieser Fisch ist ein wahrlich toller Hecht! Bevor er in deiner Pfanne landet, suhlt er sich in einer feurig-fruchtigen Mischung aus Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Knoblauch und frisch gepresstem Orangensaft. Begleitet wird er von duftendem Basmatireis mit Koriander und einer cremigen Kokossauce mit Paprika und Tomaten. Ein ganz großer Fang!

- 2 unbehandelte Orangen
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. MSC-Seehecht in Zitrusmarinade ¹
- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 400ml Kokosmilch
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 749kcal, Fett 33.9g,
Kohlenhydrate 77.4g, Eiweiß 32.5g



Die **Orangen** halbieren und auspressen. **2 Knoblauchzehen** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Orangensaft** und den **Knoblauch** mit der **½ der Gewürzmischung** verrühren. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen, dann den **Fisch** mit dem gewürzten **Orangensaft** vermengen und beiseitestellen.



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Paprika** und die **Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und der **restlichen Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Dann die **Kokosmilch** einrühren, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze ca. 5Min. einköcheln lassen.



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Den **Fisch samt Marinade** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 8-10Min. mitgaren. **Tipp:** Ggf. 2TL Mehl oder Stärke mit etwas kaltem Wasser vermengen und die **Sauce** damit andicken.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **übrige Knoblauchzehe** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und die **½ des Korianders** unter den **Reis** mengen. Den **Fisch** mit der **Paprika-Kokos-Sauce** neben dem **Reis** anrichten und mit dem **restlichen Koriander** garniert servieren.