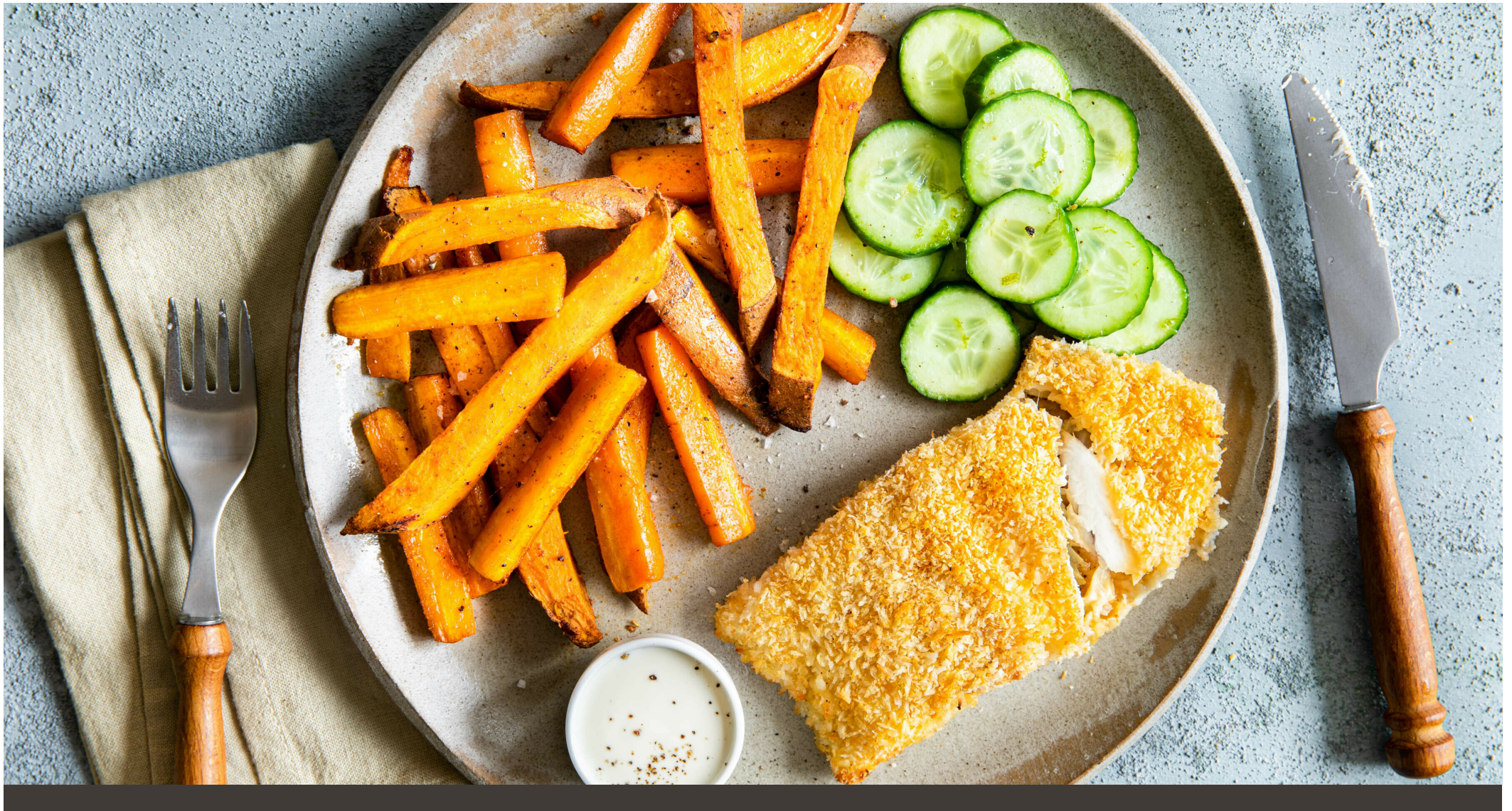




Seehecht in Kokospanade mit Süßkartoffelgemüse und Gurkensalat



40-50min



3-4 Personen

Zugegeben: Dieses Gericht ist nicht das schnellste. Aber Genuss ist ja auch kein Wettrennen. Und wenn du mit der Zubereitung fertig bist und den ersten Bissen probierst, wirst du uns zustimmen: Hier lohnt sich der Zeitaufwand ungemein! Das zarte Seehechtfilet wird in einer Panade aus Kokosflocken und Panko gebraten und mit rauchigem Gemüse, einem erfrischenden Limettendip und einem aromatisch angemachten Gurkensalat serviert.

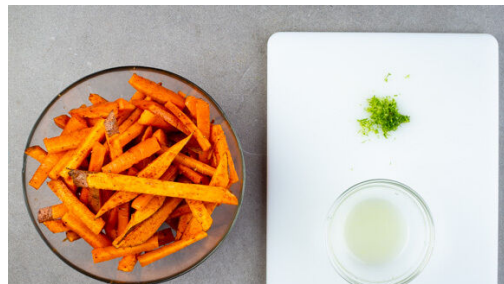
- 3 Karotten
- 3 Süßkartoffeln
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 unbehandelte Limette
- 50g Panko-Paniermehl ³
- 50g Kokosraspel
- 2 Packungen Seehechtfilet ²
- 1 große Gurke

- 1 Ei ¹
- 6EL Mayonnaise ¹
- 4EL Weizenmehl ³
- 2EL Milch ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 779kcal, Fett 46.4g,
Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 31.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. Die **Süßkartoffeln samt Schale** ebenfalls in ca. 1 cm breite Stifte schneiden, mit den **Karotten** und 4 EL Olivenöl vermengen und nach Belieben mit dem **Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer würzen. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren und auspressen.



Das **Panko-Paniermehl** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 2-3Min. im Ofen rösten. **Vorsicht**, es kann schnell zu dunkel werden. Das **Panko-Paniermehl** aus dem Ofen nehmen und auf einem tiefen Teller mit den **Kokosraspeln** vermengen.



Die **Karotten** und die **Süßkartoffeln** auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen backen. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** anschließend mit 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen.



Auf einem zweiten tiefen Teller 4EL Mehl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem dritten tiefen Teller 1 Ei mit 2EL Milch verquirlen. Den **Fisch** zunächst im Mehl, dann in dem Ei-Milch-Mix und schließlich im **Panko-Kokos-Mix** wenden. Überschüssiges Mehl oder Ei jeweils abschütteln bzw. abtropfen lassen. Die **Panade** ggf. etwas festdrücken.



Den **Fisch** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren, nach ca. 10Min. zu dem **Gemüse** in den Ofen schieben und 16-18Min. mitbacken. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Die **½ des Limettensafts** mit 6EL Mayonnaise verrühren. Die **Gurke** in Scheiben schneiden, dann mit dem **restlichen Limettensaft**, der **Limettenschale** und ½TL Salz vermengen. Den **Fisch** und das **Gemüse** mit dem **Gurkensalat** auf Tellern anrichten und mit dem **Limettendip** servieren.