



Seehecht im Kokosmantel

mit Süßkartoffelpüree und Gurkensalsa



ca. 30min



2 Personen

Der Seehecht schwimmt heute ganz abenteuerlustig in tropischen Gefilden, darum trägt er ein luftiges Sommerhemd aus lockeren Kokosflocken. Schließlich strandet er auf einer goldenen Sandbank aus Süßkartoffel- und Karottenpüree. Umhüllt vom Duft der Currygewürze hält er im kühlenden Schatten einer erfrischend pikanten Gurkensalsa ein kurzes Nickerchen und träumt von einem engen Tanz mit Koriander und Limetten.

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 1 unbehandelte Limette
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Packung Seehechtfilet ¹
- 25g Kokosraspel
- 1 Gurke
- 10g Koriander
- 1 Peperoni
- 1 Päckchen Madras-Currypulver ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

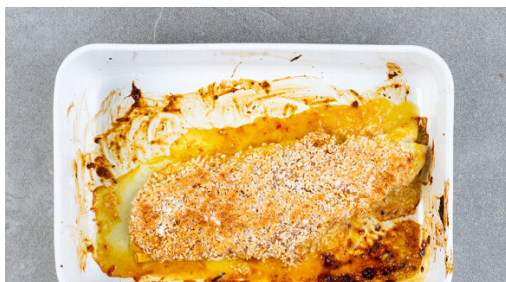
Nährwertangaben pro Portion

Energie 449kcal, Fett 14.2g, Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 27.0g



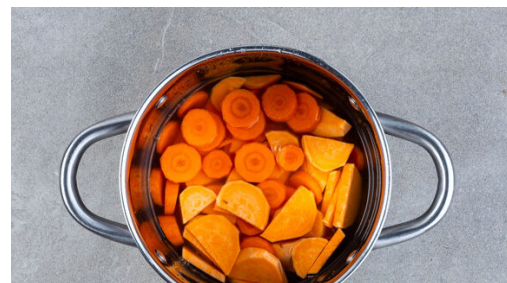
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Fisch backen

Den **Fisch** mit 1 Prise Salz würzen und ca. 10Min. im Ofen garen. Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen, ggf. die Grillfunktion einschalten, und den **Fisch** weitere 3-5Min. backen, bis er gar und der **Kokosmantel** goldbraun ist.



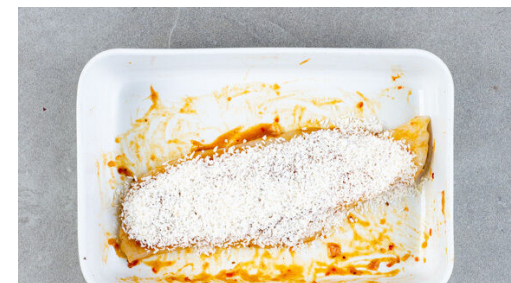
2. Gemüse kochen

Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. weich kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen. Zurück in den Topf geben und warm halten.



5. Salsa zubereiten

Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Gurken** mit **¼ der Peperoni**, der **½ des Korianders** sowie **1-2TL Limettensaft** und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen. Nach Belieben mit mehr **Limettensaft** und Salz abschmecken.



3. Fisch vorbereiten

Die **Sweet-Chili-Sauce** mit der **Tandoori-Gewürzmischung** und 1TL Pflanzenöl zu einer **Würzpaste** verrühren. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** rundum mit der **Würzpaste** einreiben und in eine kleine Auflaufform geben. Die **Kokosraspel** auf dem **Fisch** verteilen und leicht andrücken.



6. Gemüse pürieren

Das **Gemüse** mit der **½ des Currypulvers** im Topf glatt pürieren. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** zugeben, bis das **Püree** cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Püree** mit dem **Fisch** und der **Salsa** auf Teller verteilen. Mit den **Limettenspalten** und dem **restlichen Koriander** sowie der **restlichen Peperoni** nach Geschmack garnieren und servieren.