



Seehecht mit feiner Käsepanade

dazu Karotten-Süßkartoffel-Püree und Salat



ca. 35min



3-4 Personen

Der Seehecht vollzieht heute sein Wohlfühlprogramm: Er schlüpft in ein Mäntelchen aus knusprigen Pankokrumen und zarten, würzigen Käseflocken. Dann macht er es sich auf einem fluffigen Tagesbett aus gelben Karotten und goldenen Süßkartoffeln bequem, bevor er im kühlenden Schatten vom Grün des Feldsalats ein Nickerchen hält. Das süße Nichtstun will schließlich gelernt sein!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 4 gelbe Karotten
- 50g Panko-Paniermehl ³
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,4}
- 2 Päckchen Grillgewürzmischung
- 2 Packungen Seehechtfilet ²
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 4EL Weizenmehl ³
- 2EL Butter ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 681kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 44.3g, Eiweiß 32.9g



1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und in 14-16Min. gar kochen.



2. Panko rösten

Das **Panko-Paniermehl** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 2-4Min. goldbraun rösten. Den **Käse** fein reiben und auf einem Teller mit dem **Paniermehl**, der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen.



3. Fisch panieren

Auf einem zweiten Teller 4EL Mehl mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem dritten Teller 1 Ei mit 2EL Wasser verquirlen. Den **Fisch** trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** in ca. 5cm große Stücke schneiden, nacheinander im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und kurz abtropfen lassen. Zum Schluss im **Panko-Mix** wenden.



4. Fisch backen

Den **Fisch** auf das Backblech geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 15Min. goldbraun und knusprig backen, dabei nach der Hälfte der Garzeit das Blech um 180° drehen.



5. Salat zubereiten

Die **Tomaten** grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen, fein reiben und mit 4EL Olivenöl und 2EL Balsamicoessig verrühren. Die **Tomaten** mit dem **Feldsalat** und dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gemüse pürieren

Das **Gemüse** in ein Sieb abgießen, dabei mit einer Tasse etwas **Kochwasser** auffangen. Das **Gemüse** mit **2EL Kochwasser**, 2EL Butter und 1TL Salz mit einem Stabmixer cremig pürieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch etwas Mayonnaise dazugeben. Das **Püree** mit Pfeffer und ggf. mehr Salz abschmecken, auf Teller verteilen, mit dem **Fisch** und dem **Salat** anrichten und 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**