



Seehecht mit Pistazien und Oliven

Low Carb mit cremigem Selleriepüree



30-40min



3-4 Personen

Feinster Feierabendgenuss ist heute angesagt, wenn du das köstlich-saftige Seehechtfilet mit seiner raffinierten Kruste aus schwarzen Oliven, Pistazien und Mandeln auf einem aromatischen Selleriepüree servierst. Die karamellisierten Tomaten runden das Festmahl vorzüglich ab. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Knollensellerie ¹
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 20g Pistazienkerne ⁴
- 2 Pck. MSC-Seehechtfilet ²
- 3 Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter ³
- Olivenöl
- Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Sieb

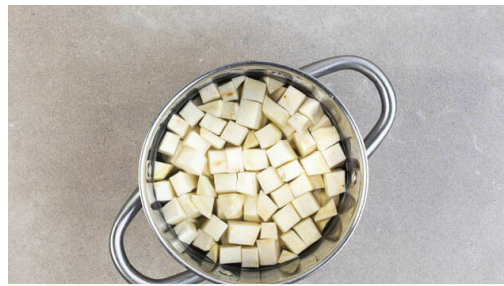
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 603kcal, Fett 43.9g, Kohlenhydrate 17.6g, Eiweiß 30.8g



1. Sellerie garen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knollensellerie** schälen und jeweils in 1-2cm große Stücke schneiden. In einem großen Topf mit gesalzenem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und in ca. 10Min. weich kochen.



4. Fisch backen

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl auf jeder Seite ca. 1Min. anbraten, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die **Olivenpaste** darauf verteilen und den **Fisch** 8-10Min. im Ofen gar und knusprig backen.



2. Kruste vorbereiten

Inzwischen die **Oliven**, die **Mandeln** und die **Pistazien** fein hacken.



5. Tomaten zubereiten

Die Pfanne auswaschen. Die **Tomaten** in dünne Spalten schneiden und entkernen. In der Pfanne 1EL Zucker bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit 2-3EL Wasser und 2EL Essig ablöschen und aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die **Tomaten** kurz im Karamell schwenken und mit 1 Prise Salz würzen.



3. Kruste fertigstellen

4EL Butter weich rühren und die **Oliven**, die **Pistazien** sowie die **Mandelblättchen** untermengen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Sellerie pürieren

Den **Sellerie** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit der **Crème fraîche** sowie ggf. etwas Wasser mit einem Stabmixer pürieren. Das **Püree** mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Die **Tomaten** und den **Fisch** auf dem **Püree** anrichten und servieren.