



Zarter Seehecht mit Meerrettichsauce

und lauwarmem Linsen-Gemüse-Salat

30-40min 2 Portionen

Die hübsch anzuschauenden Hülsenfrüchtchen stecken voller pflanzlicher Proteine und passen ausgezeichnet zum feinen Seehechtfilet, das nur kurz in der Pfanne gebraten wird. Die cremige Sauce hat dank scharfem Meerrettich und frischem Estragon das besondere Etwas und ist richtig lecker. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g Beluga-Linsen
- 1 Stück Knollensellerie¹
- 1 Karotte
- 1 Stangensellerie¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 10g Estragon
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. MSC-Seehechtfilet²
- 1 Becher Crème fraîche³

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäl器
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 932kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 67.6g, Eiweiß 49.5g



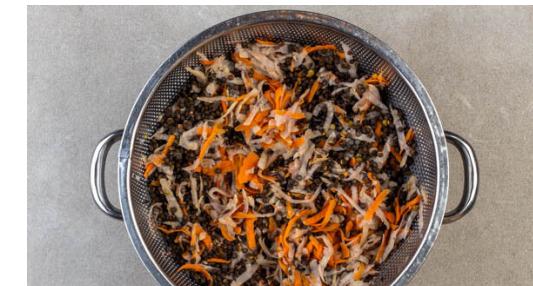
1. Linsen kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Linsen** zum Kochen bringen. Die **Linsen** in das kochende Wasser geben und in ca. 20Min. bissfest kochen.



2. Gemüse schneiden

Den **Knollensellerie** und ggf. die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Stangensellerie** schräg in möglichst feine Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **Estragonblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



3. Gemüse mitkochen

Die **Knollensellerie**- und die **Karottenraspel** während der letzten 3Min. zu den **Linsen** geben und mitköcheln lassen, bis das **Gemüse** bissfest ist. Anschließend alles in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



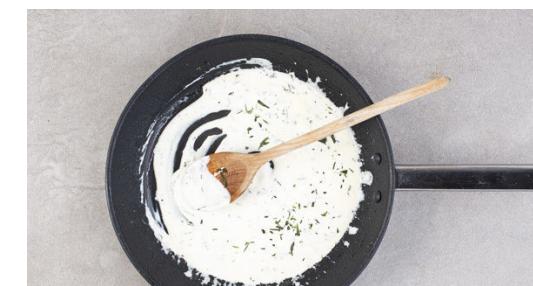
4. Salat fertigstellen

Die **Linsen** mit dem **Stangensellerie** und den **Zwiebeln** vermengen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Linsensalat** mit 2EL Olivenöl, **Zitronensaft nach Geschmack, 1TL Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fisch braten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. braten, bis der **Fisch** gar ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm halten.



6. Sauce zubereiten

Den **Bratensatz** in der Pfanne mit der **Crème fraîche** verrühren und 1-2Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzugeben und die **Sauce** nach Geschmack mit dem **Meerrettich**, dem **Estragon** sowie Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch** mit der **Sauce** und dem **Linsen-Gemüse-Salat** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.