



## Knusprige Alaska-Seelachs-Bowl mit Avocado

mit Kimchi und Rotkohl-Slaw



4 Portionen

Ein Genuss für alle Sinne: Heute gibt es zarten Alaska-Seelachs, knusprig gebraten, auf einem Bett aus erfrischendem Rotkohl-Slaw. Dazu gesellen sich würzig-pikantes Kimchi und feine Avocadoscheiben. Dieses Rezept verbindet knackige Frische und aufregende Schärfe zu einer harmonischen Bowl, die deine Geschmacksknöpfe begeistern wird. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Rotkohl
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Kimchi
- 2 Pck. MSC-Alaska-Seelachs<sup>2</sup>
- 2 Avocados
- 1 Pck. Sesam<sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 8EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 8EL Weizenmehl<sup>3</sup>
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Für zusätzlichen Kimchi-Geschmack das Wasser im Teig durch Kimchi-Flüssigkeit ersetzen. Dies verleiht dem Fischteig mehr Geschmack und ein wenig Farbe.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 612kcal, Fett 41.2g, Kohlenhydrate 31.8g, Eiweiß 29.2g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den **Rotkohl** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** längs halbieren und quer in ca. 2cm große Stücke schneiden. Das **Kimchi** abgießen und grob schneiden, den Saft aufbewahren.



### 4. Slaw zubereiten

Währenddessen 8EL Mayonnaise mit **2EL Kimchisaft**, 4EL hellem Essig, 1EL Honig und 1TL Salz zu einem **Dressing** verrühren. Den **Rotkohlsalat** mit so viel **Dressing** übergießen, dass er bedeckt ist, dabei etwas **Dressing** zum Servieren aufheben. Mit Salz abschmecken.



### 2. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** mit Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Dann mit 1EL Mehl und den **weißen Lauchzwiebelstücken** vermengen. 7EL Mehl mit ½TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer und 175-200ml kaltem Wasser vermischen, bis ein pfannkuchenartiger **Teig** entsteht. Ggf. mehr Wasser zugeben, um den **Teig** zu verdünnen. Den **Fisch** vorsichtig mit dem **Teig** vermengen.



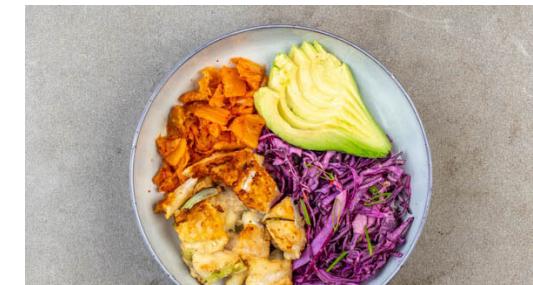
### 5. Avocados schneiden

Die **Avocados** halbieren und die Kerne entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Esslöffel aus den Schalen lösen und in dünne Scheiben schneiden.



### 3. Fisch braten

In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **1/2 der Fischstücke mit dem Teig** in einer einzigen Schicht in die Pfanne geben, in **zwei pfannkuchenartigen Hälften** teilen und 3-4Min. braten, dann wenden und erneut in 3-4Min. goldbraun und gar weiterbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, während der Vorgang mit dem **restlichen Fisch** wiederholt wird.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Rotkohl**, das **Kimchi**, die **Avocadoscheiben** und den **Fisch** in Schalen oder auf tiefen Tellern anrichten. Mit dem **restlichen Dressing** beträufeln und mit dem **Sesam** bestreut servieren.