



## Süß-saures Seehechtfilet

mit Paprikagemüse auf lockerem Vollkornreis



ca. 40min



2 Personen

Süß-sauer ist wirklich eine hervorragende Geschmackskombination, findest du nicht auch? Das haben wir uns fast schon gedacht. Und süß-sauer passt ganz wunderbar zum zarten Seehechtfilet, das sich mit buntem Gemüse geschmeidig auf nussigem Vollkornreis einbettet und mit aromatischem Koriander verfeinert wird. Ein echter Festschmaus, der deine Geschmacksknospen wahrhaftig ankurbeln wird. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 150g Express-Natureis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Pck. MSC-Seehechtfilat<sup>1</sup>
- 1 Pck. Maisstärke
- 1 grüne Paprika
- 1 Stück Ingwer
- 10g Koriander
- 100ml Sweet-Chili-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- 3EL Weizenmehl<sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Messbecher
- Schneebesen

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

### Kochtipp

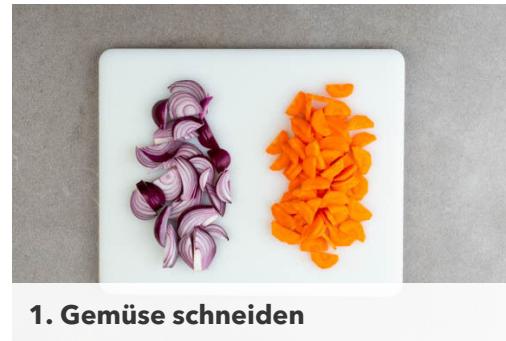
Den Fisch am besten sofort servieren und nicht in der Sauce liegen lassen, da er sonst nicht knusprig bleibt.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 954kcal, Fett 40.5g, Kohlenhydrate 112.5g, Eiweiß 31.9g



**1. Gemüse schneiden**

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.



**2. Fisch vorbereiten**

Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Abgedeckt beiseitestellen. Den **Fisch** trocken tupfen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Eine große Pfanne ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei starker Hitze erwärmen. Die **Maisstärke**, 3EL Mehl, ½TL Salz und 85ml Wasser glatt rühren.



**3. Fisch braten**

Den **Fisch** vorsichtig mit der **Stärkemischung** vermengen, bis er vollständig bedeckt ist. Den **Fisch** z. B. mithilfe einer Küchenzange oder Stäbchen etwas abtropfen lassen, dann ggf. portionsweise in das heiße Öl geben und in 3-5Min. goldbraun braten, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



**4. Gemüse braten**

Die **Zwiebeln** und die **Karotten** in einer zweiten Pfanne mit 2EL des Fisch-Brötöls bei mittlerer Hitze ca. 5Min. braten. Inzwischen die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **½ des Ingwers oder mehr** schälen und fein reiben. Die **Paprika**, den **Ingwer** und 1EL Wasser in die Pfanne geben und 3-5Min. weiterbraten, bis das **Gemüse** sehr weich ist.



**5. Sauce köcheln**

Den **Koriander** grob schneiden. 1EL Ketchup unter das **Gemüse** rühren. Dann die **Sweet-Chili-Sauce** und 50ml Wasser in die Pfanne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** ca. 1Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.



**6. Fisch vermengen**

Den **Fisch** in die Pfanne geben und vorsichtig mit dem **Gemüse** vermengen, bis alle **Fischstücke** von **Sauce** bedeckt sind. Nach Geschmack mit Pfeffer nachwürzen. Den **Fisch** und das **Gemüse** sofort mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Koriander** garniert servieren.