



RS Würziger Seehecht mit zarten Brokkolini

an Kirschtomaten und Blumenkohlpuree



ca. 40min



4 Portionen

Fisch, Gemüse und Püree – klingt nach Alltagskost? Mitnichten! Das saftige Seehechtfilet überrascht mit nordafrikanischen Gewürzen und strahlt mit fruchtigen Kirschtomaten, zarten Brokkolini und knackigem Queller um die Wette. Bei so vielen leuchtenden Farben hält sich das cremige Püree aus Blumenkohl zwar optisch eher im Hintergrund, aber geschmacklich ist es ganz klar absolute Spitzenklasse.

Was du von uns bekommst

- 140g Queller & Dill
- 2 kleine Blumenkohle
- 2 Pck. MSC-Seehechtfilet ²
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Brokkolini
- 500g Kirschtomaten
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- 1-2 große Töpfe
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 552kcal, Fett 37.0g, Kohlenhydrate 16.1g, Eiweiß 37.0g



1. Blumenkohl kochen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Queller** in einer Schüssel mit heißem Wasser bedecken. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Blumenkohl** in mundgerechte Röschen zerteilen und im kochenden Wasser bei mittlerer Hitze in 12-15Min. weich kochen. Falls nötig, den **Blumenkohl** in 2 Töpfen kochen.



4. Kirschtomaten rösten

Die **Kirschtomaten** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl, ½TL Salz und etwas Pfeffer vermengen. Nach ca. 8Min. Backzeit die **Tomaten** zum **Fisch** und den **Brokkolini** in den Ofen geben und alles weitere ca. 10Min. backen. Den **Dill samt weicher Stängel** grob hacken, den **Queller** in ein Sieb abgießen.



2. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** mit Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Gewürzmischung** mit 3EL Olivenöl verrühren, den **Fisch** damit von beiden Seiten bepinseln und auf eine Seite eines mit Backpapier ausgelegten Blechs geben.



5. Blumenkohl pürieren

Den **Blumenkohl** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben. Den **Käse** in grobe Stücke brechen und ebenfalls in den Topf geben, dann alles mit einem Stabmixer pürieren. 2EL Butter einrühren und das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken, bis zum Servieren abdecken. Den **Fisch**, die **Tomaten** und den **Queller** auf dem **Püree** anrichten und mit **Dill** garniert servieren.



3. Brokkolini & Fisch backen

Die **Brokkolini** auf die andere Seite des Backblechs geben und mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und etwas Pfeffer vermengen. Den **Fisch** und die **Brokkolini** im Ofen ca. 8Min. backen.



6. Püree-Plus

Blumenkohlpuée ist schon was Feines – das gibt's nicht alle Tage! Wenn du noch mehr raffinierte Geschmacksnuancen in das Püree einbringen möchtest, dann kannst du ein bisschen Zitronensaft oder Zitronenabrieb unter das Püree rühren und damit die luxuriösen Untertöne von Käse und Butter komplimentieren.

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**