



Zarter Seehecht „en papillote“

auf buntem Gemüse und Kartoffelpüree



30-40min



3-4 Personen

„En papillote“ ist eine Kochmethode der französischen Küche, bei der die Zutaten in Papier oder Folie verpackt gebacken oder gegrillt werden. Wir basteln uns heute ein leichtes, fein gewürztes Päckchen mit saftigem Seehecht, Zucchini, Schalotten und fruchtigen Kirschtomaten - und beim Backen entflucht uns kein einziges kleines Aroma! Dazu gibt es wunderbar cremiges Kartoffelpüree. Bon appétit!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zucchini
- 2 Schalotten
- 500g Kirschtomaten
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 2 Pck. MSC-Seehechtfilet ¹

Was du zu Hause benötigst

- 250ml Milch ²
- 1½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 568kcal, Fett 20.8g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 33.3g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. **Tipp:** Die **Kartoffeln** sind durch, wenn sie sich bei der Messerprobe leicht vom Messer lösen.



4. Kartoffeln stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 250ml Milch und 1½EL Butter zu einem cremigen **Püree** stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** in kleine Würfel schneiden. Die **Schalotten** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Zucchini**, die **Schalotten** und die **Tomaten** mit der **Gewürzmischung**, 2TL Olivenöl, 1TL Salz und je 1 Prise Zucker und Pfeffer vermengen. (Siehe auch Schritt 6.) Den **Fisch** mit Küchentrepp trocken tupfen und kräftig salzen und pfeffern.



5. Anrichten & servieren

Die **Päckchen** aus dem Ofen nehmen, **Vorsicht**, heiß! Den **Fisch** und das **Gemüse** herausnehmen, mit dem **Kartoffelpüree** anrichten und servieren.



3. Fisch und Gemüse backen

Einen Bogen Backpapier auf einer Hälfte mit der **½ des Gemüses** und der **½ des Fisches** belegen, dabei einen breiten Rand frei lassen. Mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und 2EL Wasser beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Zu einem möglichst dichten **Päckchen** verschließen. Den Vorgang mit dem **übrigen Gemüse und Fisch** wiederholen. Auf einem Backblech 15-17Min. im Ofen backen.



6. Kein Papillotiger

Verstecken sich noch andere Gemüsesorten, Kräuter oder sogar Zitrusfrüchte im Kühlschrank? Dann nur Mut: Einfach hinein damit in die Papillote! Wer eine etwas exklusivere Optik bevorzugt, bereitet für jede Portion eine eigene Papillote zu und serviert den Fisch und das Gemüse direkt im Papiermäntelchen.