



## Seehecht peruanische Art

auf Paprika-Mais-Gemüse mit Süßkartoffel



ca. 25min



2 Portionen

Die peruanische Küche gewinnt weltweit immer mehr Fans! Das liegt unter anderem an ihrer enormen Vielseitigkeit, zu der die unterschiedlichen Klimazonen und der fischreiche Humboldt-Strom beitragen. Nur logisch, dass auf unseren Tellern heute zarter Seehecht landet. Dazu gibt es ein buntes Gemüse-Allerlei aus Mais, Paprika, Süßkartoffeln und Gurke mit duftendem Koriander und einem fruchtig-süßen Orangendressing. Wow!

## Was du von uns bekommst

- 1 frischer Maiskolben
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander
- 1 Peperoni
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Paprika
- 1 Gurke
- 1 Pck. MSC-Seehechtfilet <sup>1</sup>
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Schaumkelle
- Zitruspresse

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

## Allergene

Fisch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

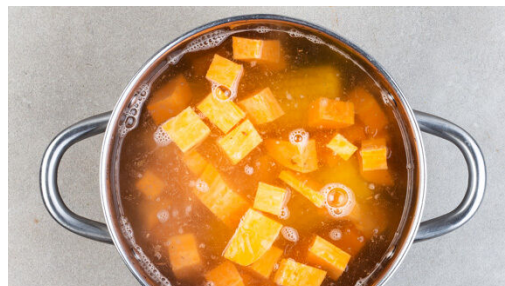
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 465kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 46.8g, Eiweiß 27.9g



### 1. Mais vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** und die **Süßkartoffel** zum Kochen bringen. Die Hüllblätter und Fäden entfernen, dann den **Mais** in das warme Wasser geben, auch wenn es noch nicht kocht. Den **Mais** in 18-20Min. gar kochen.



### 2. Mais & Süßkartoffel garen

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Süßkartoffeln** dazugeben und bei mittlerer Hitze 6-7Min. köcheln lassen. Die **Süßkartoffeln** mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



### 3. Dressing zubereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Korianderblätter** abzupfen, die **Stängel** fein schneiden. Die **½ der Peperoni** in feine Würfel schneiden. Den **Orangensaft** auspressen, mit den **Zwiebeln**, der **Peperoni** und den **Stängeln** mischen und mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker würzen.



### 4. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



### 5. Fisch & Paprika braten

Den **Fisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit 1 Prise Salz und der **½ der Gewürzmischung** würzen. Den **Fisch** wenden und erneut ca. 3Min. braten, bis er gar ist, dann auf einem Teller beiseitestellen. Die **Paprika** in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten und mit 1 Prise Salz würzen.



### 6. Mais schneiden

Den **Mais** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Das **Dressing** ggf. erneut mit Salz und Zucker abschmecken. Das **Gemüse** auf Tellern anrichten, das **Dressing** darauf verteilen und den **Fisch** auf dem **Gemüse** platzieren. Mit den **Korianderblättern** garniert servieren.