

## Knusperfisch mit Kokosnussskruste

auf Birnensalat mit Tahinidressing



ca. 35min



2 Portionen

Ein Hauch Exotik auf deine Teller? Knusprig paniierter Fisch schmeckt nicht nur mit Pommes gut, er passt auch ganz hervorragend auf einen Salat: Zartes Seehechtfilet in goldener Kokosnussskruste trifft heute auf fruchtig-frischen Birnensalat mit cremigem Tahinidressing. Dieses Gericht der Fusionsküche vereint knackige Leichtigkeit mit intensiven Aromen und wartet nun darauf, genüsslich verspeist zu werden. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. MSC-Seehechtfilet <sup>2</sup>
- 25g Kokosraspel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Tahini <sup>4</sup>
- 20ml Fischsauce <sup>2</sup>
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Birne

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>3</sup>
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



### 1. Fisch vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Fisch** trocken tupfen und mit 2EL Mehl bestäuben. 1 Ei in eine flache Schüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Die **Kokosraspeln** in einer zweiten flachen Schüssel geben. Den **Fisch** erst in das Ei und dann in die **Kokosraspeln** tauchen, bis er vollständig bedeckt ist.



### 2. Fisch backen

Den **Fisch** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und mit 1 Prise Salz würzen. Den **Fisch** ca. 10Min. im Ofen backen, dann die Temperatur auf 250°C erhöhen (ggf. mit Grillfunktion) und 3-5Min. weiterbacken, oder bis der **Fisch** gerade gar ist und die **Kokosraspeln** goldbraun sind.



### 3. Dressing zubereiten

In der Zwischenzeit die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **andere Hälfte** auspressen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, dann mit dem **Tahini**, der **½ der Fischsauce**, **½EL Zitronensaft** und **½TL Honig** zu einem **Dressing** verrühren.



### 4. Dressing emulgieren

Langsam und unter ständigem Rühren 1½EL Pflanzenöl hinzugeben, bis das **Dressing** eine cremige Konsistenz erhält. 1½EL Wasser einrühren. Ggf. mit mehr **Zitronensaft** abschmecken.



### 5. Salat vorbereiten

Den **Salat** vom Strunk befreien, längs halbieren und quer in ca. 3cm breite Streifen schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und in große Würfel schneiden.



### 6. Fertigstellen & servieren

Den **Salat** und die **Birnen** mit dem **Tahinidressing** vermengen. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den **Fisch** auf dem **Birnensalat** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.