



Feines Fischragout brasilianische Art

dazu Tortillachips mit Knoblauch



30-40min



6 Portionen

Moqueca ist ein brasilianisches Fischgericht, das du unbedingt probieren solltest! Dafür wird der Alaska-Seelachs zuerst in Limette eingelegt, während Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in der Pfanne brutzeln. Der Fisch gart dann im cremigen Kokosmilchragout, bevor er seinen großen Auftritt mit knofeligen Tortillachips und Koriander hat. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 4 Tomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Tortillas ²
- 600ml Kokosmilch
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 674kcal, Fett 37.6g,



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



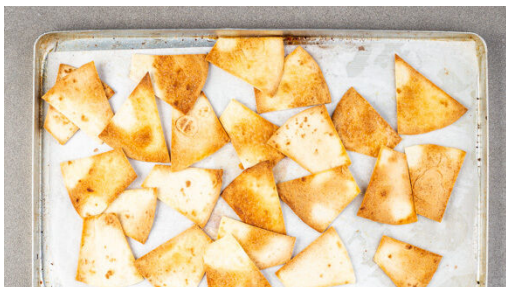
4. Ragout zubereiten

Die **Tomaten** in 1-2cm kleine Würfel schneiden, mit 1EL Mehl in die Pfanne geben und unter das **Gemüse** rühren, dann mit 500ml Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und alles 3-4Min. bei mittlerer Hitze leicht andicken lassen. Nach Bedarf noch etwas mehr Mehl hinzufügen.



2. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min anbraten. Währenddessen den **Knoblauch** schälen. Die **½ des Knoblauchs** in feine Scheibchen schneiden, den **übrigen Knoblauch** fein reiben. Die **Knoblauchscheibchen** und das **Paprikapulver** in die Pfanne geben und unterrühren.



5. Tortillachips backen

In der Zwischenzeit **12 Tortillas** in gleich große Stücke schneiden und auf ein oder zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Den **geriebenen Knoblauch** mit 6EL Olivenöl verrühren und die **Tortillastücke** damit einpinseln. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und 4-6Min. im Ofen knusprig backen.



3. Fisch vorbereiten

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Fisch** in einem Sieb kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Anschließend mit der **Limettenschale** und dem **-saft** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.



6. Fisch garen

Die **Fischstücke** vorsichtig in das **Ragout** legen und mit der **Kokosmilch** begießen. Bei mittlerer bis niedriger Hitze 5-6Min. sanft köcheln lassen. Inzwischen den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Das **Fischragout** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Tortillachips** servieren.