



## Gedämpfter Zitrus-Seehecht

mit mediterranem Gemüse und Joghurtdip

40-50min 2 Portionen

In den Mittelmeerlandern ist der Seehecht ein beliebter Speisefisch. Sein Fleisch ist saftig und etwas fester und eignet sich für verschiedene Garmethoden. Wir dämpfen den Fisch heute mit Zitrone im Ofen, wodurch sein zartes Aroma besonders gut erhalten bleibt. Dazu harmoniert geröstetes, mediterranes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Sellerie. Zum Dippen gibt es eine zitronig-kräutige Joghurtsauce. Sehr fein!

## Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie<sup>1</sup>
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. MSC-Seehechtfillett<sup>2</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 1 Becher Joghurt<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- Alufolie
- Sparschäl器
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 446kcal, Fett 22.2g, Kohlenhydrate 29.2g, Eiweiß 31.5g



**1. Sellerie schneiden**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** schälen und in ca. 1cm dünne Scheiben, dann in ca. 1cm dünne Stifte schneiden. Die **Zucchini** schräg in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



**2. Paprika schneiden**

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in 1-2cm breite Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



**3. Gemüse rösten**

Den **Sellerie**, die **Zucchini**, die **Paprika** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und 20-25Min. im Ofen backen.



**4. Fisch vorbereiten**

Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Rundum mit 1EL Öl einreiben. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **1 Hälfte** auspressen, die **übrige Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Fisch** in einer Auflaufform mit **1EL Zitronensaft** beträufeln, mit Salz, Pfeffer und **1TL Zitronenschale** würzen, den **Knoblauch** verteilen.



**5. Fisch garen**

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und den **Fisch** die letzten 7-10Min. mit zum **Gemüse** in den Ofen geben und backen, bis der **Fisch** in der Mitte gar ist. Je nach Dicke der **Fischfilets** kann die Garzeit variieren.



**6. Dip zubereiten**

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken und mit dem **Joghurt**, **1TL Zitronenschale** und **1EL Zitronensaft** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch** mit dem **Ofengemüse** und dem **Joghurtdip** anrichten und mit den **Zitronenspalten** servieren.