



Fischsuppe mit Alaska-Seelachs

Asia-Style mit Brokkoli und Jasminreis



20-30min



3 Portionen

Die pikante Fischsuppe ist genau das Richtige, wenn es schnell gehen soll. Der Alaska-Seelachs gart in cremiger Kokosmilch mit Brokkoli und Karotten nur so lange, dass er noch schön saftig bleibt. Für die richtige Würze sorgen gelbe Currypaste und Thai-Basilikum. Duftiger Jasminreis ist der perfekte Begleiter. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 1 Karotte
- 1 großer Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. MSC-Alaska-Seelachsstücke ¹
- 400ml Kokosmilch
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 10g Thai-Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- großer Topf mit Deckel
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sieb

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 641kcal, Fett 25.2g, Kohlenhydrate 68.7g, Eiweiß 29.0g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 450ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **225g Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Suppe kochen

In einem großen Topf die **Kokosmilch** mit 300ml Wasser, der **½ der Currypaste** und der **½ des Brühwürzes** verrühren und bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen. Die **Karotten**, den **Brokkoli** und **⅔ der Lauchzwiebeln** unterrühren und die **Suppe** abgedeckt bei mittlerer Hitze 5-6Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar, aber noch bissfest ist.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Karotte** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



5. Fisch garen

Den **Fisch** in die **Suppe** geben und 3-4Min. mitgaren.



3. Fisch vorbereiten

Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, dann trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



6. Thai-Basilikum schneiden

Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Fischsuppe** ggf. mit mehr **Currypaste** oder **Brühwürz** nachwürzen, dann mit dem **Reis** auf tiefe Teller verteilen. Mit dem **Thai-Basilikum** und den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.