MARLEY SPOON



Seehechtfilet in Auberginen-Oliven-Sauce

mit Weißkohl und Lauchzwiebelreis

ca. 30min 2 Portionen

Es ist mal wieder Zeit für etwas ganz Feines: zartes Seehechtfilet, das in würziger Auberginen-Oliven-Sauce köchelt, buttriger Weißkohl und duftender Jasminreis. Viel mehr muss eigentlich nicht gesagt werden, denn der Gaumenschmaus spricht für sich selbst. Wir haben als kleines Extra den Reis noch mit Lauchzwiebel verfeinert – jetzt sollten aber wirklich keine Wünsche mehr offenbleiben. An die Gabeln, losgeschmaust!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 150g Jasminreis
- 1 Weißkohl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher mediterrane Auberginen-Oliven-Sauce
- 2 MSC-Seehechtfilets [1]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

Enthält: **Fisch** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 638kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 67.2g, Eiweiß 33.1g



1. Reis kochen

Die **Lauchzwiebel** grob schneiden. ½EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den **Reis** und die **½ der Lauchzwiebeln** hinzugeben und 2–3Min. anbraten, bis der **Reis** glasig wird. 350ml heißes Wasser und 1 kräftige Prise Salz in den Topf geben, einmal aufkochen lassen, dann abgedeckt bei niedrigster Hitze 10–12Min. köcheln, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist.



2. Weißkohl schneiden

Die **½ des Weißkohls** in mundgerechte Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den **übrigen Weißkohl** für ein anderes Rezept aufbewahren. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Weißkohl braten

½EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Den **Weißkohl** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und ca. 4Min. anbraten. Die **restlichen Lauchzwiebeln** und 1TL Essig unterrühren und ca. 1Min. weiterbraten. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den **Weißkohl** aus der Pfanne nehmen.



4. Sauce ansetzen

Den **Knoblauch** in der Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Sek. anbraten, dann die **Auberginen-Oliven-Sauce**, 2–3EL Wasser und 1TL Essig unterrühren und abgedeckt zum Kochen bringen. Inzwischen den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Fisch garen

Den **Fisch** in die **Sauce** legen, mit 2TL Olivenöl beträufeln und abgedeckt ca. 4Min. sanft garen. Dann vom Herd nehmen und den **Fisch** abgedeckt noch ca. 4Min. ohne Hitzezufuhr in der **Sauce** ziehen lassen. **Tipp:** Der **Fisch** ist gar, wenn er nicht mehr glasig ist und sich leicht zerteilen lässt.



6. Reis verfeinern

Den **Reis** mit einer Gabel auflockern, dann den **Reis** und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch samt Sauce** mit dem **Weißkohl** und dem **Reis** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**