



Seehecht peruanische Art

auf Paprika-Mais-Gemüse mit Süßkartoffel



ca. 25min



2 Personen

Die peruanische Küche gewinnt weltweit immer mehr Fans! Das liegt unter anderem an ihrer enormen Vielseitigkeit, zu der die unterschiedlichen Klimazonen und der fischreiche Humboldt-Strom beitragen. Nur logisch, dass auf unseren Tellern heute zarter Seehecht landet. Dazu gibt es ein buntes Gemüse-Allerlei aus Mais, Paprika, Süßkartoffeln und Gurke mit duftendem Koriander und einem säuerlich-herben Grapefruit-Dressing. Wow!

Was du von uns bekommst

- 1 frischer Maiskolben
- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 10g Koriander
- 1 rote Peperoni
- 1 Grapefruit
- 1 rote Paprika
- 1 Minigurke
- 1 Packung Seeheschtfleisch⁴
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Schaumkelle

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

Kochtipp

Für weniger Schärfe die Kerne der Peperoni entfernen.

Allergene

Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 440kcal, Fett 14.8g, Kohlenhydrate 47.6g, Eiweiß 28.4g



1. Mais vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Mais** und die **Süßkartoffel** zum Kochen bringen. Den **Maiskolben** schälen, dabei ggf. vorhandene Härchen entfernen, und in das warme Wasser geben (auch wenn es noch nicht kocht). Den **Mais** in 18-20Min. gar kochen.



2. Mais & Süßkartoffel garen

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Sobald das Wasser kocht, die **Süßkartoffeln** dazugeben und bei mittlerer Hitze 6-7Min. köcheln lassen. Die **Süßkartoffeln** mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



3. Dressing zubereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Korianderblätter** abzupfen, die **Stängel** fein schneiden. Die **1/2 der Peperoni** in feine Würfel schneiden. Den **Grapefruitsaft** auspressen, mit den **Zwiebeln**, der **Peperoni** und den **Stängeln** mischen und mit 1 Prise Salz und 2-3 Prisen Zucker würzen.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen.



5. Fisch & Paprika braten

Den **Fisch auf der Hautseite** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit 1 Prise Salz und **1TL Kreuzkümmel** würzen. Den **Fisch** wenden und erneut ca. 3Min. braten, bis er gar ist, dann auf einem Teller beiseitestellen. Die **Paprika** in derselben Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten und mit 1 Prise Salz würzen.



6. Mais schneiden

Den **Mais** mit einem scharfen Messer vom Kolben schneiden. Das **Dressing** ggf. erneut mit Salz und Zucker abschmecken. Das **Gemüse** auf Tellern anrichten, das **Dressing** darauf verteilen und den **Fisch** auf dem **Gemüse** platzieren. Mit den **Korianderblättern** garniert servieren.