



## Seehecht im Kokosmantel

mit Süßkartoffelpüree und Gurkensalsa



ca. 30min



2 Personen

Der Seehecht schwimmt heute ganz abenteuerlustig in tropischen Gefilden, darum trägt er ein luftiges Sommerhemd aus lockeren Kokosflocken. Schließlich strandet er auf einer goldenen Sandbank aus Süßkartoffel- und Karottenpüree. Umhüllt vom Duft der Currygewürze hält er im kühlenden Schatten einer erfrischend pikanten Gurkensalsa ein kurzes Nickerchen und träumt von einem engen Tanz mit Koriander und Limetten.

## Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 1 unbehandelte Limette
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Packung Seehechtfillett<sup>4</sup>
- 25g Kokosraspel
- 1 Minigurke
- 10g Koriander
- 1 grüne Peperoni
- 1 Päckchen Madras-Currypulver 10

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- kleine Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer
- Zitruspresse
- Sparschäler
- Sieb

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

## Allergene

Fisch (4), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

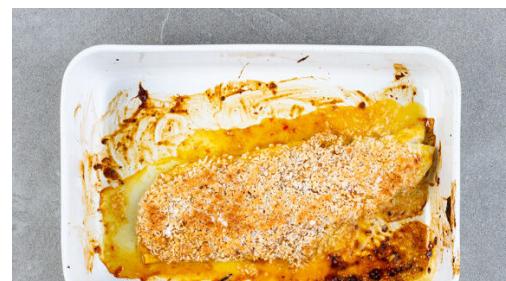
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 461kcal, Fett 14.2g, Kohlenhydrate 51.8g, Eiweiß 27.1g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für das **Gemüse** zum Kochen bringen. Die **Süßkartoffel** schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



4. Fisch backen

Den **Fisch** mit 1 Prise Salz würzen und ca. 10Min. im Ofen garen. Die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen, ggf. die Grillfunktion einschalten, und den **Fisch** weitere 3-5Min. backen, bis er gar und der **Kokosmantel** goldbraun ist.



2. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** und die **Karotten** mit 1/2TL Salz in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. weich kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann das **Gemüse** in ein Sieb abgießen.



5. Salsa zubereiten

Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander** samt **Stängeln** fein schneiden und die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Gurken** mit **1/4 der Peperoni**, der **1/2 des Korianders** sowie **1-2TL Limettensaft** und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen. Nach Belieben mit mehr **Limettensaft** und Salz abschmecken.



3. Fisch vorbereiten

Die **Chili-Sauce** mit der **Gewürzmischung** und 1TL Pflanzenöl zu einer **Würzpaste** verrühren. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** rundum mit der **Würzpasta** einreiben und in eine kleine Auflaufform geben. Die **Kokosraspel** auf dem **Fisch** verteilen und leicht andrücken.



6. Gemüse pürieren

Das **Gemüse** mit der **1/2 des Currypulvers** in demselben Topf glatt pürieren. Nach Bedarf etwas **Kochwasser** zugeben, bis das **Püree** cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Püree** mit dem **Fisch** und der **Salsa** auf Teller verteilen. Mit den **Limettenspalten** und dem **restlichen Koriander** sowie der **restlichen Peperoni** nach Geschmack garnieren und servieren.