



## Seehecht mit Paprika-Kokos-Sauce

dazu Basmatireis mit Koriander



ca. 25min



2 Personen

Dieser Fisch ist ein wahrlich toller Hecht! Bevor er in deiner Pfanne landet, suhlt er sich in einer feurig-fruchtigen Mischung aus Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Knoblauch und frisch gepresstem Orangensaft. Begleitet wird er von duftendem Basmatireis mit Koriander und einer cremigen Kokossauce mit Paprika und Tomaten. Ein ganz großer Fang!

## Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung Seehecht in Zitronenmarinade<sup>4</sup>
- 150g Basmatireis
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 200ml Kokosmilch
- 10g Koriander

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 730kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 30.8g



### 1. Fisch vorbereiten

Die **Orange** halbieren und auspressen. Den **Orangensaft** mit der **1/2 der Gewürzmischung** verrühren. Eine **Knoblauchzehe** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen, dann den **Fisch** mit dem gewürzten **Orangensaft** vermengen und beiseitestellen.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Paprika** und die **Tomaten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und der **restlichen Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Dann die **Kokosmilch** einrühren, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze ca. 5Min. einköcheln lassen.



### 2. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt 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.



### 5. Fisch mitgaren

Den **Fisch** mit der **Marinade** in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 8-10Min. mitgaren. **Tipp:** Ggf. 1/2-1TL Mehl oder Stärke mit etwas kaltem Wasser vermengen und die **Sauce** damit andicken.



### 3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **übrige Knoblauchzehe** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Tomaten** in grobe Stücke schneiden.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Koriander** samt **Stängeln** grob schneiden und die **1/2 des Korianders** unter den **Reis** mengen. Den **Fisch** mit der **Paprika-Kokos-Sauce** neben dem **Reis** anrichten und mit dem **restlichen Koriander** garniert servieren.