



Tamarinden-Erdnuss-Seelachs

mit Paprika-Weißkohl-Gemüse



20-30Min.



3-4 Personen

Heute gibt es im Ofen gebackenen Seelachs mit Tamarinde und knackigem Pfannengemüse. Die Tamarinde ist die Frucht des Tamarindenbaumes und wird vor allem in der asiatischen, indischen und afrikanischen Küche verwendet. Sie hat einen besonderen, angenehm säuerlichen Geschmack und bereichert dein Essen ganz nebenbei noch mit einer Extraportion Vitamin C und kann sogar bei Halsschmerzen lindernd wirken. Ein echter „Flu Fighter“!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 10g frischer Koriander
- 2 rote Paprika
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet und gesalzen⁵
- 1x Weißkohl
- 2 Päckchen Sojasauce^{1,6}
- 1 Päckchen Tamarindenpaste
- 2 Packungen Seelachsfilet⁴
- 1 Packung Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Den Fisch vorher auf mögliche Gräten untersuchen und diese mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten!

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

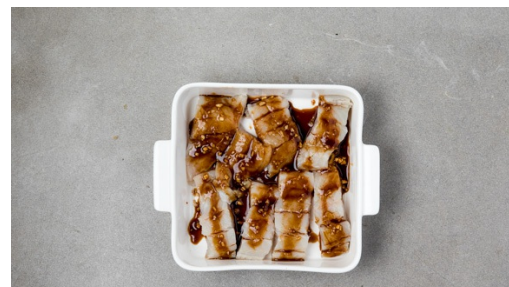
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 485.0kcal, Fett 20.4g, Eiweiß 35.4g, Kohlenhydrate 32.1g



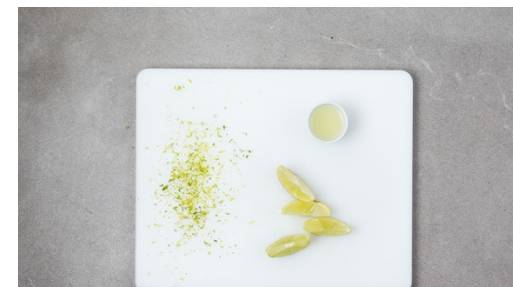
1. Fisch vorbereiten

Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Seelachs** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in **12-15 gleich große Stücke** schneiden und in eine Auflaufform legen. **Tipp:** Den **Fisch** vorher auf mögliche **Gräten** untersuchen und diese mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten!



2. Fisch garen

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Tamarindenpaste** mit dem **Knoblauch** und der **Sojasauce** verrühren und über den **Fisch** geben. Den **Fisch** für ca. 12-15Min. im Ofen backen, bis er in der Mitte durchgegart ist.



3. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren. Eine **Limettenhälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



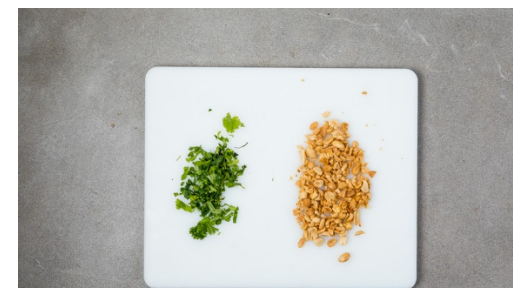
4. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Den **Weißkohl** vom Strunk befreien und in 0,5cm dünne Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen und grob raspeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



5. Gemüse anbraten

Den **Weißkohl** in einer großen Pfanne oder in einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei hoher Hitze ca. 3-4 Min scharf anbraten. Die **Paprika**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** dazugeben und das **Gemüse** für weitere 3-5Min. braten.



6. Garnitur vorbereiten

Den **Fisch** aus der Auflaufform nehmen und den **ausgetretenen Saft** über das **Gemüse** geben. Das **Gemüse** mit **Limettenabrieb**, **-saft** und Salz abschmecken. Den **Koriander** und die **Erdnüsse** hacken. Das **Gemüse** mit dem **Fisch** anrichten und mit dem **Koriander** und den **Erdnüssen** garniert servieren. Die **Limettenspalten** nach Geschmack über dem **Fisch** auspressen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**