

Seehecht mit Kartoffelpüree und Senfrahm dazu Karotten

High Protein Family unter 650 Kalorien Thermomix kocht • 569 kcal • Tag 2 kochen



Seehecht



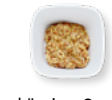
mehlig. Kartoffeln



Karotte



Gemüsebrühe



körniger Senf



Kochsahne



Dill



Petersilie



Knoblauchzehe



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter und den Fisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 kleine Schüsseln, Backpapier und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Seehecht 4)	250 g	375 g	500 g
mehligk. Kartoffeln	500 g	800 g	1000 g
Karotte DE	3	5	6
Gemüsebrühe 10)	6 g	8 g	12 g
körniger Senf 9)	17 g	30 g**	40 g
Kochsahne 7)	150 g	200 g	300 g
Dill/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	364 kJ/87 kcal	2382 kJ/569 kcal
Fett	3,61 g	23,64 g
– davon ges. Fettsäuren	1,34 g	8,80 g
Kohlenhydrate	8,60 g	56,33 g
– davon Zucker	2,46 g	16,09 g
Eiweiß	4,71 g	30,88 g
Salz	0,492 g	3,221 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



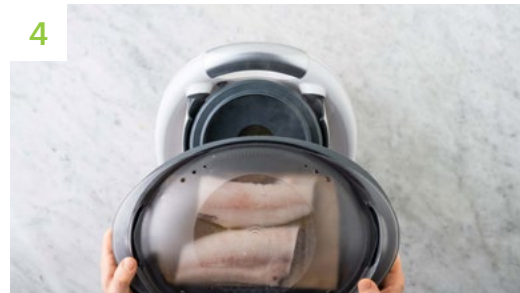
1 Dünsten

Dillfähnchen und **Petersilienblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

10 g [15 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitze frei bleiben.



4 Dampfgaren

Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, öffnen (**Achtung: heiß!**) und Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen.

Varoma verschließen, wieder aufsetzen und **12 Min./Varoma/Stufe 1** dampfgaren.

Nach der Garzeit Varoma abnehmen.

Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen.

Mixtopf leeren, dabei die **Garflüssigkeit*** auffangen.



2 Gemüse vorbereiten

Karotte schälen, längs vierteln, in 5 cm Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben.

Gedünsteten **Knoblauch** über den **Karotten** verteilen und mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** würzen.

Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm Stücke schneiden und in den Gareinsatz geben.

Evtl. überstehende **Kartoffeln** mit in den Varoma-Behälter geben.

Varoma verschließen.



5 Soße & Pürree zubereiten

In einer großen Pfanne restliche **Sahne**, restliche **Gemüsebrühe**, **Senf** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Garflüssigkeit*** aufkochen und 2 – 3 Min. köcheln lassen.

Sud vom **Fisch** zur **Soße** geben und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Kartoffeln, zerkleinerte **Kräuter**, die beiseitegestellten 2 EL [3 EL | 4 EL] **Kochsahne**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und mithilfe des Spatels **15 Sek./Stufe 3,5** pürieren.



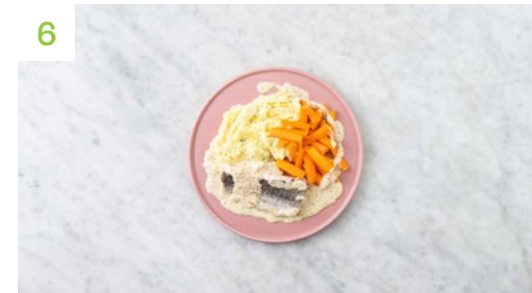
3 Vorgaren

500 g **Wasser*** und die Hälfte der **Gemüsebrühe** in den Mixtopf geben, Gareinsatz einsetzen, Varoma aufsetzen und **16 Min./Varoma/Stufe 1** vorgaren.

Währenddessen Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze freibleiben.

Fischfilet darauf legen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Kochsahne** abmessen und für das **Püree** beiseitestellen.



6 Anrichten

Tipp: Wenn Du den Stampf feiner magst, dann schiebe alles mit dem Spatel nach unten und püriere noch einmal 5 Sek./Stufe 3,5.

Kartoffel-Kräuter-Püree auf Teller verteilen, **Seehecht** und **Karotten** anlegen und mit der **Senfsoße** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

