

Knusperfisch auf Limetten-Püree

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 2 unbehandelte Limetten
- 750 g weißes Fischfilet (z. B. Kabeljau oder Seehecht)
- 6 EL Teriyaki-Marinade (Asia-Laden)
- 2 rote Chilischoten
- 2 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 1 TL Jodsalz
- 250 ml fettarme Milch
- 75 g Speisestärke
- 500 ml Öl
- Korianderblättchen zum Garnieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1780 kJ
Energie (Kilokalorien):	425 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	4,5 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	3,4 g

Zubereitung

1. Für den Knusperfisch auf Limetten-Püree 2 Limetten heiß abwaschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 750 g Fisch waschen, trocken tupfen und in breite Stücke schneiden. Mit 4-5 EL Limettensaft und 6 EL Teriyaki-Marinade beträufeln und 20-30 Minuten zugedeckt beiseitestellen.

2. Inzwischen 2 Chili putzen, entkernen und fein hacken. 2 Beutel Pfanni Kartoffel Püree mit 750 ml kochendem Wasser, 1 TL Salz und 250 ml Milch nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Chili, Limettenschale und etwas Limettensaft abschmecken und warm stellen.

3. 75 g Stärke auf einen Teller geben, leicht salzen. Fisch abtropfen lassen, darin wenden. Öl zum Frittieren 2-3 Finger hoch in einer Pfanne erhitzen, bis an einem Holzlöffel, den man hineinhält, Bläschen aufsteigen.

Fisch darin portionsweise ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knusperfisch auf Limetten-Püree anrichten, mit Koriander bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein Gurkensalat.

Gerne auch die Fischstücke statt in Paniermehl in Kartoffelpüreeflocken wenden. Der Fisch bekommt dann ein feines Kartoffelaroma, bräunt aber stärker beim Frittieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen