

Steinbeißer

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 600 g Knollensellerie
- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- Jodsalz
- 4 Steinbeißerfilets
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 250 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)
- 1 Limette
- 2 Innenpäckchen KNORR Kräuter Soße (3er Pack)
- 2-3 EL gehackte Kräuter

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1532 kJ
Energie (Kilokalorien):	366 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,1 g
Kohlenhydrate:	22 g
davon Zucker:	6,4 g
Ballaststoffe:	5,6 g
Eiweiß:	30 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. Zusammen in kochendem Salzwasser weich kochen.

2. Inzwischen die Fischfilets salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl von jeder Seite in 2 - 3 Minuten goldgelb braten.

3. Sellerie- und Kartoffelwürfel in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, dabei das Gemüsekochwasser auffangen und 1/4 l (250 ml) abmessen. Sellerie- und Kartoffelwürfel mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, mit 3 - 4 EL Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Limette auspressen. Gemüsekochwasser und restliche Milch aufkochen, Inhalt beider Päckchen KNORR

Kräuter Soße einrühren und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen lassen. Kräuter zufügen und die Sauce mit etwas Limetten-oder Zitronensaft abschmecken. Steinbeißer und Kräutersauce auf Teller anrichten und das Püree dazu reichen.

Tipps zu diesem Rezept

Zum Fisch schmeckt gedünstetes Lauchgemüse sehr gut.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 30 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