

Fischfilet mit Kartoffel-Schuppen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Dose (Abtropfgewicht 140 g) Zuckermais
- 4 Frühlingszwiebeln
- 150 g Tomaten
- 3 EL Pflanzenöl
- 200 g Risotto-Reis
- 1 Beutel KNORR Fix für Broccoli Gratin
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 600 g = 4 Stück à 150 g Rotbarschfilet
- 150 g festkochende Kartoffeln
- Jodsalz
- Pfeffer weiß
- evtl. Zucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2332 kJ
Energie (Kilokalorien):	558 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	58 g
davon Zucker:	4,9 g
Ballaststoffe:	3,7 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Mais abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomate waschen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Streifen oder Stücke schneiden.

2. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Reis zufügen, kurz andünsten. Beutelinhalt KNORR Fix für Broccoli Gratin in 800 ml kaltes Wasser einrühren, zum Reis geben und unter Rühren aufkochen. KNORR Gemüse Bouillon zufügen. Reis zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. Ab und zu umrühren, evtl. etwas Wasser nachgießen.

3. Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Evtl. mit einem runden Ausstechen (Durchmesser 2 cm) kleine Kreise ausstechen. Rotbarsch mit Kartoffelscheiben schuppenartig belegen. Kartoffelscheiben mit einem Küchentuch vorsichtig festdrücken und trocken tupfen.

4. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Rotbarschfilets mit der Schuppenseite nach unten hineinlegen und bei schwacher bis mittlerer Hitze knusprig goldgelb braten. Fisch wenden, leicht salzen und langsam fertig braten. Vorbereitetes Gemüse zum Risotto geben und heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Zucker abschmecken. Fischfilet auf Gemüse-Risotto servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Gemüsestücke und Schnittlauchhalme so auf das Fischfilet legen, dass Mund, Augen und Flossen gestaltet werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 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