

Rezept

Limetten-Seehecht

Ein Rezept von Limetten-Seehecht, am 20.03.2023

Zutaten

2 unbehandelte Limetten	4 Knoblauchzehen
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	600 g Seehechtfilet (ersatzweise Kabeljau)
Salz	1 kg fest kochende Kartoffeln
2 Eigelbe	4 EL Öl
Pfeffer	1 Bund Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Limetten heiß abwaschen und trocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale in einer kleinen Schüssel mischen, Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Kreuzkümmel unterrühren. Fischfilet salzen. Die Marinade darüber geben, Fisch zugedeckt kalt stellen und nach ca. 20 Min. wenden.
2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden. Eigelbe und Öl verquirlen, Kartoffeln portionsweise darin wenden und in einer großen Auflaufform verteilen, kräftig salzen und pfeffern. Mit Alufolie abdecken und 30 Min. im Ofen (Mitte) garen.
3. Fisch mit Marinade auf die Kartoffeln geben. Abgedeckt 10-15 Min. weitergaren. Koriandergrün waschen, trocknen und fein hacken. Vor dem Servieren über den Fisch streuen.