

Viktoriabarsch mit Möhren-Nuss-Kruste

Zutaten für 2 Portionen

Chilipulver 2 Messerspitzen Chilipulver
Ei 1 Ei
Haselnusskerne (gemahlen) 50 g Haselnusskerne (gemahlen)
Koriander (gehackt) 1 EL Koriander (gehackt)
Möhre 1 Möhre
Semmelbröseln 30 g Semmelbröseln
Viktoriabarschfilets 2 (à 150 g) Viktoriabarschfilets
Schlagsahne 250 ml Schlagsahne
THOMY Reines Sonnenblumenöl 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
MAGGI fix & frisch Lachs-Sahne Gratin 1 Beutel MAGGI fix & frisch Lachs-Sahne Gratin

Zubereitung

Schritt 1

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

Schritt 2

Für die Kruste Möhre putzen, waschen, schälen und auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Mit Semmelbröseln, Haselnusskernen, Ei, Chilipulver, Koriander und THOMY Reines Sonnenblumenöl mischen.

Schritt 3

In einem Messbecher Sahne mit MAGGI fix & frisch Lachs-Sahne Gratin verrühren und in eine Auflaufform gießen. Viktoriabarschfilets waschen, trocken tupfen und in die Sauce legen. Die Möhren-Nuss-Masse auf die Filets streichen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Dazu passt ein gemischter Salat und MAGGI Stampf Kartoffeln.