



Gebratener Seelachs mit lauwarmem Radieschen-Gurkensalat



 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Seelachs, tiefgefroren	600 g
Salatgurken	2 St.
Schalotten	2 St.
Radieschen	2 Bund
Schnittlauch, frisch	0.5 Bund
Sonnenblumenöl	6 EL
Essig	2 EL
Rohrzucker	
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Butter	2 EL

Zubereitung

Seelachs am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Gurken waschen, schälen, längs halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen und Gurken in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schalotten halbieren, schälen und fein hacken. Radieschen waschen, Enden entfernen und achteln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

In einer Schüssel 4 EL Öl, Essig, Zucker und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren.

Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Seelachs waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Fisch in Mehl wenden.

In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Seelachs ca. 3–4 Min. von jeder Seite braten. Inzwischen in einer zweiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen und Gurke und Schalotten ca. 3 Min. glasig dünsten. Radieschen kurz mit durchschwenken. Gemüse mit dem Dressing mischen und Radieschen-Gurkensalat mit Seelachs anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	434 kcal		
Kohlenhydrate	16 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	31 g	Fette	29 g