

Fisch mit Kräuterkruste - Rezept von NINJA®

Chicken ist nicht so deins aber kross darf's sein? Dann haben wir hier Fischfilet in Kräuterkruste für dich - Geschmacksintensiv und mit besonderer Beilage. Aber das Beste? Es lässt sich ganz einfach im NINJA® Combi All-in-One-Multikocher zubereiten.

Prep Time: 50 Min.

Serves: 6

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für das salzige Essig-Püree
 - 1 kg Maris Piper Kartoffeln, geschält, in 2 cm große Würfel geschnitten
 - 350 ml Vollmilch
 - 2 TL Meersalzflocken
 - 100 g saure Sahne
 - 75 g Butter
 - 2-3 EL Malzessig
 - Meersalz und Pfeffer nach Belieben
 - 2 EL frischer Dill oder Petersilie, gehackt, zum Servieren
 - Zitronenschnitze zum Servieren
- Für den Fisch
 - 6 x 100 g Schellfischfilets
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 EL Meersalzflocken
 - 6 EL Mayonnaise
 - 150 g Cornflakes, zerkleinert
 - Schale von 1 Zitrone, fein gerieben
 - 4 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Estragon)
 - 50 g geschmolzene Butter

- Salz und Pfeffer nach Belieben
-

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln, Milch und Meersalz in die Kombipfanne geben und gut verrühren. Pfanne in die Einschubebene 1 schieben.

Schritt 2

In einer großen Schüssel die Schellfishfilets in Olivenöl und Meersalzflöcken wenden und auf das Backblech legen. 1 Esslöffel Mayonnaise gleichmäßig über jedes Filetstück verteilen.

Schritt 3

In einer mittelgroßen Schüssel Cornflakes, Zitronenschale, Kräuter, geschmolzene Butter und Salz und Pfeffer nach Belieben verrühren. Gleichmäßig auf die einzelnen Filetstücke verteilen und vorsichtig mit einem Löffel darauf verteilen. Fest auf die Oberseite des Schellfishs drücken, damit die Mischung haftet.

Schritt 4

Den Fisch in die Einschubebene 2 schieben.

Schritt 5

Türe schließen und den Smart-Switch auf KOMBIKOCHER stellen. KOMBIBACKEN auswählen, Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 15 Minuten stellen. Danach START/STOP drücken, um mit dem Kochen zu beginnen (das Gerät dampft 20 Minuten lang, bevor es kocht).

Schritt 6

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, kann alles aus dem Kocher geholt werden. Der Fisch sollte vor dem Verzehr 5 Minuten ruhen.

Schritt 7

Mit einem Kartoffelstampfer aus Silikon die Kartoffeln zu einer glatten Masse zerstampfen und dann die restlichen Zutaten unterrühren. Sofort mit gehackten Kräutern und Zitronenscheiben servieren.

So einfach geht Genuss!

[Zum Sortiment](#)

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® Combi
SFP700EU Multikocher,
Ofen & Fritteuse 12
Kochfunktionen 12,5L
Volumen
€ 278,99



NINJA® Heißluftfritteuse
AF300EU Foodi Dual
Zone gesamt Vol. 7,6l
€ 159,99



NINJA® Heißluftfritteuse
DoubleStack XL SL400EU
9,5L Volumen
€ 239,99



NINJA® Outdoor
Elektrogrill OG7
Woodfire™ Smok
Funktion inkl.
Abdeckhaube
€ 279,99
Gültig bis 23.10.24
Danach: € 324,99