

Dreierlei Fisch-Spieße auf Spinat-Bett

Für zwei Personen

200 g Seeteufel	200 g Seelachs	12 Rießengarnelen
6 Scheiben Breakfast Bacon	12 Scheiben Pancetta	250 g frischen Spinat
1 Zucchini	1 rote Paprika	1 Knolle Ingwer
2 Rosmarinzweige	3 Knoblauchzehen	6 große Salbeiblätter
1 EL Rosmarin	100 g Schafskäse	1 Ciabatta, ohne Kruste
1 EL Butter	2 EL Aceto balsamico	500ml Gemüsefond
6 Holzspieße	natives Olivenöl extra	Meersalz, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Seeteufel waschen, trocken tupfen und in 2,5 cm große Würfel schneiden. Das Ciabatta ebenfalls in zweieinhalb Zentimeter große Stücke schneiden. Die Seeteufelwürfel mit den Ciabattawürfel in einer Schüssel mischen. Die Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und bis auf eine 5 cm lange Spitze alle Nadeln am Stängel entlang abstreifen. Eine Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und zusammen mit der Hälfte der Rosmarinnadeln im Mörser zerstoßen. Sechs Esslöffel Olivenöl einrühren und alles über die Seeteufel-Ciabatta-Mischung geben. Für die Spieße das untere Ende der Rosmarinstängel scharfkantig abschneiden und abwechselnd drei Fischsowie drei Brotwürfel aufspießen. Abschließend die Seeteufelspieße mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer marinieren. Jeden Spieß locker mit drei Scheiben Pancetta umwickeln. Auf einem Backblech liegend die Spieße mit Olivenöl beträufeln und den restlichen Rosmarin darüber geben. Anschließend 15 bis 20 Minuten im Backofen garen. Für die Zucchini-Fisch-Spieße eine halbe Paprika im Backofen grillen, bis ihre Haut Blasen wirft. Anschließend die Paprika von ihrer Haut befreien und in dünne Streifen schneiden. Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Fischwürfel mit Salz und Pfeffer marinieren. Einen Esslöffel Rosmarin in einem Teelöffel Butter andünsten, leicht abkühlen lassen und über die Fischfiletwürfel geben. Für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Eine halbe Zucchini mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden und den Schafskäse würfeln. Mit je einem Zucchinistreifen und einem Paprikastreifen einen Schafskäsewürfel umwickeln. Abwechselnd einen Fischfiletwürfel und eine Zucchini-Paprika-Schafskäserolle auf einen Holzspieße aufstecken. Die Holzspieße auf ein Backblech legen und mit der restlichen Butter aus der Pfanne, in dem die Fischfiletwürfel angedünstet worden sind, übergießen. Im Backofen für zwölf Minuten bei 180 Grad backen. Für die Garnelenspieße zwei Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Salbeiblätter halbieren sowie die sechs Scheiben Breakfast Bacon halbieren. Die Garnelen von Kopf und Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entnehmen. In die Bauchmulde jeder Garnele eine Knoblauchscheibe und ein halbes Salbeiblatt legen. Die Garnele mit dem Bacon umwickeln und auf ein Holzspieß aufstecken. Die Garnelenspieße in erhitztem Olivenöl anbraten. Den Spinat in heißem Gemüsefond blanchieren und anschließend kurz in Eiswasser geben, um eine starke Farbe zu behalten. Die Ingwerknolle schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten. Den Spinat kurz im Olivenöl schwenken. Die Seeteufelspieße mit Pancetta aus dem Backofen nehmen und mit zwei Esslöffel Aceto balsamico, etwas Olivenöl und etwas Bratensaft vom Backblech übergießen. Auf einem Teller die Seeteufelspieße mit Pancetta, die Zucchini-Fisch-Spieße und die Garnelenspieße auf einem Spinatbett anrichten.

Lisa Speißer am 15. April 2013