

Red Snapper mit Limetten-Chili-Salz, Mango-Melonen-Salat

Für zwei Personen

Für den Fisch:	2 Red Snapper à 200 g	1 Bund Thymian
2 Limetten (Abrieb)	1 rote Schote Chili	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL grobes Meersalz	
Für den Salat:	2 kleine reife Mangos	$\frac{1}{4}$ Wassermelone
1 Limette, Saft, Abrieb	2 Zehen Knoblauch	2 cm frischer Ingwer
1 Bund Koriander	1 Bund Minze	2 EL Erdnussöl
2 TL grob körniger Senf	2 TL Zucker	1 rote Schote Chili
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Für den Kokos-Reis:	200 ml Kokosmilch	150 g Langkornreis
1 rote Zwiebel	1 Limette (Saft)	1 Bund Koriander
1 Bund Schnittlauch	1 Sternanis	3 Zweige Thymian
1 rote Schote Chili	100 ml Geflügelfond	50 ml Olivenöl
1 EL Olivenöl	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
Für den Erdbeer-Daiquiri:	150 g TK Erdbeeren	20 cl brauner Rum
10 cl Erdbeersirup	10 cl Limettensaft	frische Minze

Für den Fisch: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne erwärmen. Den Fisch bei mittlerer Hitze auf jeder Seite für eine halbe Minute anbraten. Butter hinzugeben. Dann auf einen Teller in den Ofen geben und 15 bis 20 Minuten garen. Thymian abbrausen und trocken wedeln. Salz, Thymian und Abrieb der Limetten im Mörser grob zerstoßen. Chilischote halbieren, von Kernen befreien und fein hacken. In den Mörser geben und vermengen. Red Snapper aus dem Ofen nehmen und mit Meersalz bestreuen.

Für den Salat: Die Mangos schälen und fein würfeln. Wassermelone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Beide im Mörser zerstoßen. Anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne sanft anschwitzen, bis sie aromatisch duften. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Senf hinzugeben. Chili halbieren, von Kernen befreien und in Streifen schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Die Mischung über die Mangos geben und nach Geschmack mit Zucker, Chilis, Koriander, Limettensaft- und Abrieb, Minze und Erdnussöl untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kokos-Reis: Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einen mittelgroßen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Kokosmilch, 100 ml Geflügelfond, Reis, Sternanis und Salz dazu geben und ca. 15 Minuten leicht kochen. Anschließend mit einem Deckel schließen und noch 10 Minuten quellen lassen. Chili halbieren, entkernen und kleinhacken. Koriander, Thymian und Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. In einer großen Schüssel Olivenöl, Essig, Zucker, Salz, Chili, Koriander, Thymian und Schnittlauch vermengen. Limette halbieren, den Saft auspressen und dazugeben. Den noch warmen Reis dazugeben, gut vermengen und nochmals abschmecken.

Für den Erdbeer-Daiquiri: Erdbeeren, Rum, Erdbeersirup und Limettensaft im Mixer solange durchmischen bis die Masse zähflüssig wird. In eine Cocktailschale füllen und mit Minze und einer Erdbeere garnieren. Red Snapper mit Limetten-Chili-Salz, Mango-Wassermelonen-Salat, Kokos-Reis mit Kräutern auf Tellern anrichten, den Frozen-Erdbeer-Daiquiri im Cocktailglas daneben stellen und servieren.

Erdinc Güzelol am 14. Juni 2017