

# Wolfsbarsch auf Mais-Tortilla, Guacamole, Tomaten-Salsa

**Für zwei Personen**

**Für die Maistortilla:**

100 g blaues Maismehl

**Für den Wolfsbarsch:**

2 Wolfsbarschfilets, a 150 g    Salz                            Pfeffer

**Für die Guacamole:**

1 essreife Avocado                            1 Knoblauchzehe    1 rote Chili

1 Limette    Salz                            Pfeffer

**Für die Tomatensalsa:**

2 Ochsenerztomaten                            1 Limette                            1 Knoblauchzehe

1 rote Zwiebel                                    1 grüne Chili                            1 gelbe Chili

3 Zweige Koriander                            Salz    Pfeffer

**Für die Maistortilla:**

150 ml Wasser mit dem Maismehl für zwei Minuten gut verkneten. Kugeln aus dem Teig formen und den Teig dünn ausrollen oder in eine Tortillapresse geben. Da der Maisteig recht brüchig ist erleichtert eine Tortillapresse die Arbeit. Tortillas für 1-2 Minuten auf den heißen Grill legen, dabei einmal wenden.

**Für den Wolfsbarsch:**

Wolfsbarsch salzen und die Filets in eine Fischzange geben und mit der Hautseite nach unten ca. 2 Minuten grillen. Wenden und noch eine Minute auf dem Grill lassen. Die Filets aus der Zange nehmen und mit frischem Pfeffer und Salz würzen.

**Für die Guacamole:**

Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslösen.

In ein hohes Gefäß geben. Die Chili fein würfeln und die Limette auspressen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und kleinschneiden Alles zu der Avocado geben und mit einem Zauberstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Tomatensalsa:**

Tomaten vom Grün befreien und fein würfeln. Knoblauchzehe und die rote Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Chili entkernen und in Streifen schneiden. Das Koriandergrün zupfen und fein schneiden. Etwas Chili und Koriander für die Garnitur aufbewahren, den Rest mit den übrigen Zutaten vermengen und etwas Limettensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maistortilla auf einen Teller geben, darauf in die Mitte die Tomatensalsa setzen. Drei Tupfen Guacamole drum herum anrichten.

Den gegrillten Wolfsbarsch auf die Salsa setzen. Mit Korianderstielen und bunten Chiliringen garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 25. Juli 2019