

Meeresfrüchte-Päckchen mit Gemüse, Bruschetta und Aioli

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

200 g Kabeljaurücken	4 große Rotgarnelen	4 Jakobsmuscheln
1 Zitrone	2 Zweige Basilikum	Meersalz-Flocken, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
2 Tomaten	1 kleine Zucchini	1 Fenchelknolle
4 Zweige Rosmarin	6 Knoblauchzehen	10 schwarze Oliven
Rosmarinpulver	2 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
	Salz	Pfeffer

Für die Aioli:

1 Zitrone	200 ml Milch (3,5%)	10 Knoblauchzehen
Chilipulver	500 ml Rapsöl	2 g Safran
	Meersalz	Pfeffer

Für das Bruschetta:

5 Knoblauchzehen	1 Baguette	2 Tomaten
100 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 ml Balsamicoessig
	Salz	Pfeffer

Für die Meeresfrüchte: Den Fisch, die Garnelen und die Jakobsmuscheln abbrausen und trockentupfen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Garnelen und Jakobsmuscheln zart salzen und pfeffern und mit Basilikum belegen.

Für das Gemüse: Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Paprikaschoten waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Fenchel, Zucchini und Tomaten waschen. Gemüse in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und kleinhacken. 2 Blatt Backpapier in einem tiefen Teller auslegen und zuerst eine Hand voll Gemüse auf das Papier geben. Etwas salzen, pfeffern und mit Rosmarinpulver bestreuen.

Nun den Fisch, jeweils 2 Jakobsmuscheln und 2 Garnelen auflegen. 2 Rosmarinzwige, Oliven und etwas Basilikum dazu geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln. Die Päckchen rund formen, zusammendrücken und mit Küchengarn zubinden. Für 20-25 Minuten in den Ofen geben.

Für die Aioli: Milch in einen hohen Becher geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein paar Spritzer Zitronensaft zugeben und mit dem Pürierstab vermischen bis es schäumt. Nun nach und nach das Öl zugeben bis die Masse langsam fest wird.

Knoblauch abziehen und mit etwas Meersalz fein zerdrücken. Die Menge des Knoblauchs nach eigenem Geschmack bestimmen. Mit Safran, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Nochmal kurz pürieren und beiseite stellen.

Für das Bruschetta: Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette in dünne Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten und mit Knoblauchzehen einreiben.

Tomaten waschen, trockentupfen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Balsamicoessig und Olivenöl mischen, salzen und pfeffern. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und zugeben. Auf dem Brot verteilen und servieren.

Aioli in ein kleines Gefäß füllen. Auf einen Teller stellen und das geröstete Bruschettabrot danebenlegen. Das Meeresfrüchtepäckchen auf einen separaten tiefen Teller legen und mit einer Haushaltsschere aufschneiden. Die gegarten Rosmarin- und Basilikumsträußchen entnehmen und durch frisches Basilikum ersetzen. Das Päckchen wieder zusammendrücken.

Wolfgang Domma am 13. Juni 2019