

Plato de tapas variadas mit Seelachs

Für 2 Personen

2 Seelachsfilets, a 60 g	1 Papaya	1 Aubergine
1 Kartoffel, fest	150 g Mozzarella	1 Paprika, rot
1 Zucchini	1 Tomate	1 Zwiebel
2 Schoten Chili, rot	2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
1 Limette, unbehandelt	1 Stange Zitronengras	2 Zweige Rosmarin
1 Bund Basilikum	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Koriander
3 EL Puderzucker	1 EL Walnüsse, gehackt	1 EL Haselnüsse, gehackt
30 g Kapern, eingelegt	2 Sardellenfilets	50 g Parmesan
50 g Butter	Olivenöl	Pfeffer, schwarz
Salz	Zucker	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Auberginenröllchen vier dünne Scheiben mit dem Gurkenhobel von den Auberginen schneiden und in einer Grillpfanne anbraten. Anschließend auf einen Teller legen. Von dem Mozzarella zwei dünne Scheiben abschneiden und auf die Auberginen legen. Die Paprika von ihrem Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Tomate in Würfel schneiden. Eine Chili der Länge nach aufschneiden und von den Kernen befreien. Anschließend in Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zucchini in Würfel schneiden. Rosmarin abzupfen, fein hacken und mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen. Das Olivenöl und das Gemüse hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft hinzugeben und mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Einen Esslöffel des Gemüses auf die Auberginenscheiben geben und einrollen. Im Ofen garen bis der Käse anfängt zu schmelzen. Die Auberginenröllchen aus dem Ofen nehmen und auf Tellern servieren. Für den Seelachs mit Papayasalsa den Lachs waschen und trocken tupfen. Den Zitronengrasspieß teilen und die Lachsfilets aufspießen. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Lachs von beiden Seiten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Limette aufschneiden und auspressen. Die Papaya schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Den Koriander zupfen und fein hacken. Die übrige Chili der Länge nach aufschneiden fein hacken. Das Ganze mit Olivenöl mischen und mit Salz und Puderzucker abschmecken. Den Seelachs auf Tellern anrichten und mit der Papayasalsa servieren. Für die Patatas Verde die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Den Rosmarin zupfen, fein hacken und hinzugeben. In einer Pfanne die Butter erhitzen und mit einem Esslöffel Puderzucker karamellisieren. Die Walnüsse und Haselnüsse hinzugeben. Den Parmesan reiben und mit hinzufügen. Die Sardellen und die Kapern klein hacken und hinzugeben. Basilikum und die Petersilie zupfen. Den übrigen Knoblauch abziehen. Das Ganze mit Olivenöl und Parmesan zu einem Pesto verarbeiten und die Nüsse hinzugeben. Die Kartoffeln auf einem Teller anrichten und mit dem Pesto bestreichen.

Pierre André Schober am 09. Februar 2010