

Fisch-Pastetchen und Tomaten-Salat, eingelegte Zitrone

Für zwei Personen

Für die Fischpastetchen:

1 Zwiebel	2 TL Olivenöl	3 Anchovis
100 g geräuch. Forellenfilet	2 TL Kapern	0,5 Bund glatte Petersilie
4 Frühlingsrollenteigquadrate	5 Eier, Größe S	Olivenöl

Für den Tomatensalat:

400 g reife rote Fleischtomaten	0,5 rote Zwiebel	1 eingelegte Zitrone
2 EL Olivenöl	1 unbehandelte Zitrone	1 TL Paprikapulver rosenscharf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	1 Bund Minze
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Fischpastetchen:

Für die Füllung die Zwiebel abziehen, fein hacken und zwei Esslöffel davon in einer Pfanne mit Olivenöl leicht dünsten. Anchovis fein hacken, hinzufügen und unter Rühren garen, bis sie zerfallen. Alles in eine Schüssel geben. Forellenfilet zerdrücken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und zwei Esslöffel davon klein hacken. Kapern klein hacken und mit Petersilie und Forellenfilet mit in die Schüssel geben und vermischen. 1 Ei trennen und das Eiweiß aufschlagen. Ein Frühlingsrollenteigquadrat auf die Arbeitsfläche legen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Ein Viertel der Füllung auf eine Ecke des Quadrats geben, so dass sie bis zur Mitte reicht. Mit dem Löffelrücken eine Vertiefung in die Füllung drücken. Ein Ei hinein gleiten lassen. Den Teig zu einem Dreieck klappen und die Ränder fest aufeinanderdrücken. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen.

Das Öl etwa 1 cm hoch in eine große Pfanne gießen und auf mittlere Hitze stellen. Fischpastetchen etwa 30 Sekunden von jeder Seite in der Pfanne braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Tomatensalat:

Tomaten schälen, halbieren, von Kernen befreien und würfeln.

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der eingelegten Zitrone unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Beides mit den Tomaten mischen.

Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel Öl, einen Teelöffel Zitronensaft und Paprikapulver zu einem Dressing aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing über die Tomaten geben und ziehen lassen. Petersilie, Minze, Basilikum und Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Tomaten kurz vor dem Servieren mit den Kräutern vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 23. Oktober 2018