

Blumenkohl-Chili-Mousse mit gebratener Dorade

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	2 EL Pflanzenöl	1 Blumenkohl (ca. 400 g)
250 ml Kokosmilch	Salz	2 Blatt Gelatine
300 ml Gemüsebrühe	2 rote Chilischoten	1 grüne Chilischote
1 rote Paprika	Pfeffer	brauner Zucker
2 Doradenfilets	1 EL Butterschmalz	

Für das Mousse die Zwiebeln schälen, fein hacken und eine Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Den Blumenkohl waschen, in kleine Stücke schneiden, in der Pfanne mit anbraten, dann alles mit Kokosmilch ablöschen und weich dünsten. Mit Salz abschmecken, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in möglichst wenig Gemüsebrühe auflösen und unter den Blumenkohl rühren. Die Chilischoten entkernen, sehr fein hacken, von der Roten die Hälfte zurückhalten und den Rest zu dem Blumenkohl geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Mousse in kleine Förmchen füllen. Für die Soße die restlichen Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Öl anschwitzen, die Paprika waschen, entkernen und mit der restlichen Chili dazugeben. Alles andünsten und mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Die restliche Gemüsebrühe zugeben, alles weich kochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Doradenfilets salzen, von beiden Seiten circa 3 Minuten in Butterschmalz anbraten und mit der Soße und dem Blumenkohl-Chilimousse anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Juli 2008