

Fisch-Spieße, Oliven-Tomaten-Vinaigrette, Pariser Pommes

Für 4 Portionen

4 Holzspieße	4 Jakobsmuscheln	4 Gambas
200 g Lachsfilet	200 g Seeteufelfilet	300 g große Kartoffeln
4 EL Oliven	4 Kaffeelöffel Kapern	1 Schalotte
2 Zitronen	1 Knolle frischen Knoblauch	20 Kirschtomaten
1 Sträußchen Rosmarin	1 Sträußchen Thymian	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer		

Als erstes werden die Fischfilets in vier gleich große Scheiben geschnitten. Diese gemeinsam mit jeweils einer Jakobsmuschel und einer Gamba auf die Spieße stecken. Die Kirschtomaten und die Oliven werden halbiert, die Schalotte gewürfelt und der Knoblauch in dünne Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln werden geschält und anschließend gründlich gewaschen. Mit einem Kugelausstecher 24 Kartoffelbällchen ausstechen. Die Zitronen vierteln.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. In zwei Pfannen Olivenöl erhitzen. TIPP: Damit alles gemeinsam serviert werden kann, parallel arbeiten. In einer der Pfannen die Kartoffelbällchen leicht anschwitzen. Anschließend werden diese mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl gewürzt. Gemeinsam mit Thymian und Rosmarin werden die Kartoffelbällchen dann in einer Form für 15 Minuten zum Schmoren in den vorgeheizten Ofen gelegt. Parallel dazu die Schalottenwürfel in der anderen Pfanne für die Vinaigrette anschwitzen. Anschließend Kapern, Oliven und Tomaten zum Anschwitzen dazu geben. Die Reihenfolge spielt keine Rolle, wichtig ist aber, dass die Schalotte zuerst angeschwitzt wird. Abschließend die Kräuter hinzugeben und die Vinaigrette mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Vinaigrette in den Ofen zu den Kartoffeln stellen, damit diese warm bleibt. In einer dritten Pfanne Olivenöl erhitzen. Als erstes den Knoblauch in der Pfanne anschwitzen. Dann die Fischspieße gemeinsam mit den Zitronenvierteln zum Braten in die Pfanne legen. Die restlichen Kräuter können über die Spieße verteilt werden und auch mitgebraten werden aber aufpassen, dass die Kräuter nicht verkohlen. TIPP: Durch das gemeinsame Braten der Fischspieße mit den Zitronen und Kräutern entsteht aus dem Olivenöl und dem Fischsud eine feine Fischsoße. Die Fischspieße etwa eine Minute von jeder Seite braten. Zum Anrichten jeweils sechs Kartoffelbällchen mit einem Fischspieß auf einen Teller legen. Die Oliven-Tomaten-Vinaigrette seitlich zu den Spießen anrichten. Je nach Belieben kann der Bratensud als Soße über die Spieße geträufelt werden.

Frank Rosin am 23. Juli 2014