

# Blackened Catfish (Wels) mit Maque-Choux

Für 4 Personen

## Cajun Gewürzmischung:

2 EL Paprikapulver	1 EL Oregano, getrocknet	1 EL Thymian, getrocknet
1 EL Cayennepfeffer	1 TL Pfeffer, schwarz	1 TL Pfeffer, weiß
1 Tl Knoblauch	1 TL Zwiebel	

## Maque-Choux:

400 g TK-Mais	1 Zwiebel	1 Schote Paprika, rot
1 Stange Staudensellerie	1 EL Butter	100 ml Sahne
3 – 4 Tomaten	1 Zweig Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Basilikum	4 Welsfilets, a 150 g	3 EL Butter, geklärt
Tabasco	Pfeffer, schwarz	Salz

Cajun Gewürzmischung:

Die trockenen Zutaten für die Gewürzmischung in einem Mörser fein zerstoßen und mit fein gehacktem Knoblauch und der sehr fein geschnittenen Zwiebel vermengen.

Maque-Choux:

Die Maiskolben putzen und kochen. Zwiebel, Paprika und Sellerie fein würfeln und in Butter anschwitzen. Zwischenzeitlich die Maiskörner von den Kolben schneiden und mit in den Topf geben. Nach und nach etwas Sahne angießen und in zehn bis 15 Minuten weich garen. Die Tomaten in kochendem Wasser blanchieren, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Tobasco abschmecken. Die Kräuter waschen, zupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse heben. Die Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und durch die flüssiger Butter ziehen. Eine gusseiserne Pfanne sehr stark erhitzen. Die Fischfilets in der Cajun-Gewürzmischung wälzen und in die Pfanne geben, geklärte Butter dazu gießen. Circa zwei Minuten von beiden Seiten anbraten und kurz ruhen lassen, der Kern sollte glasig sein.

Kolja Kleeberg am 26. August 2011