

Seeteufel im Zucchini-Mantel auf Paprika-Ratatouille

Für vier Personen

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 7 Paprikaschoten, rot | 3 Knoblauchzehen | 2 Schalotten |
| 4 EL Olivenöl | 250 g Kartoffeln, klein | 500 ml Olivenöl |
| 2 Stiele Thymian | 2 Zucchini | 8 Seeteufelmedaillons, à 100 g |
| 2 EL Olivenöl | 30 g Butter | 1/2 Bund Basilikum |
| 50 g Macadamianüsse, geröstet | Salz, Pfeffer | Paprikapulver |

Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte davon in grobe Stücke teilen und entsaften. (Tipp::

Falls Sie keinen Entsafter haben, die Paprika zusammen mit 100 Milliliter Brühe in einen Mixer geben und zwei bis drei Minuten pürieren. Den Paprikasaft anschließend durch ein feines Tuch in einen Topf pressen und auf circa 200 Milliliter einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.)

Die übrige Paprika schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Paprikawürfeln zusammen mit dem Knoblauch und Schalotten in zwei Esslöffeln heißem Olivenöl zwei bis drei Minuten anbraten. Dann den Paprikasaft dazugießen. Bei niedriger Hitze einkochen lassen. Das Gemüse zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit 500 Milliliter Olivenöl, Thymian und zwei Knoblauchzehen in einen Topf geben. Das Olivenöl vorsichtig auf 70 Grad Celsius erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 40 Minuten konfieren/garen, bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zucchini waschen und der Länge nach in circa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Dies geht am besten mit einer Aufschnittmaschine oder einem Gemüsehobel. Die Zucchinischeiben leicht salzen und zehn Minuten stehen lassen. Das Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Zucchinischeiben wie ein Kreuz auslegen und mit einem Blatt Basilikum belegen. Den Seeteufel darauf geben und die Zucchinischeiben um den Fisch schlagen, so dass ein Päckchen entsteht. Nun zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Seeteufelstücke darin rundum anbraten. Die Butter in die Pfanne geben und bei milder Hitze gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Paprikagemüse mit den Kartoffeln mischen und auf Tellern anrichten. Den Seeteufel darauf legen, mit Macadamianüssen bestreuen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Johann Lafer am 08. September 2012