

Seeteufel-Schaschlik auf gelben Passionsfrucht-Linsen

Für vier Portionen

Für den Seeteufel-Schaschlik:

600 g Seeteufelfilet	4 Scheiben Parmaschinken	12 Kirschtomaten
2 EL Olivenöl	4 Bambusspieße	3 Knoblauchzehen, halbiert
2 Stiele Rosmarin	2 Stiele Thymian	30 g Butter
Salz, Pfeffer		

Für die Linsen:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
200 g gelbe Linsen	100 ml Weißwein	400 ml Gemüsefond
150 g Kirschtomaten	2 Passionsfrüchte	30 g Butter
1 Bund Schnittlauch	Zucker, Chili	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

2 kleine festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	1 Bund Dill
----------------------------	------------	-------------

Zunächst das Seeteufelfilet in acht Stücke schneiden und mit je einer halben Scheiben Parmaschinken umwickeln. Kirschtomaten abbrausen. Seeteufelfilets und Kirschtomaten abwechselnd auf Bambusspieße stecken. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße samt Knoblauch und Kräutern darin von allen Seiten anbraten. Butter zugeben, die Spieße damit beträufeln und bei kleiner Stufe garziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Passionsfrucht-Linsen Schalotte und Knoblauch schälen und klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Linsen darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Fond angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze etwa acht bis zehn Minuten bissfest garen. Passionsfrüchte halbieren, Fruchtmark herauskratzen und zu den Linsen geben. Kirschtomaten abbrausen, halbieren und mit der Butter unter die Linsen mischen. Mit einer Prise Zucker und etwas Chili abschmecken.

Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben hobeln und fünf Minuten in kaltes Wasser legen. Herausheben, gut trockentupfen und im heißen Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und salzen.

Passionsfruchtlinsen in tiefen Tellern anrichten, je einen Spieß darauf legen und mit der Gewürzbutter aus der Pfanne beträufeln. Mit den Kartoffelchips und einigen Dillspitzen garnieren.

Johann Lafer am 04. April 2015