

Doraden-Sashimi mit gebratenen Pimientos

Für 2 Portion:

| | | |
|----------------|-------------------------|--------------------|
| 1 Dorade | 4 Pimientos | 1 Zwiebel |
| 100 g Schinken | 50 grüne Oliven | 2 Zweige Basilikum |
| 1 Limette | Olivenöl, Salz, Pfeffer | |

Die Dorade filetieren und von den Gräten befreien. Dann die Haut entfernen. Während dessen eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Nun die Zwiebel abziehen und gemeinsam mit den Pimientos in feine Ringe schneiden. Beides in die erhitzte Pfanne geben und anbraten. Die Doradenfilets mit einem scharfen Messer in feine Scheiben (Sashimi) schneiden und auf Tellern anrichten. Nun den Schinken in grobe Stücke schneiden, unter die Zwiebelringe und Pimientos mischen und kurz anbraten. Danach die Oliven und einige gezupfte Blätter Basilikum mit in die Pfanne geben. Anschließend eine Limette halbieren und den Saft einer Hälfte über das gebratene Gemüse und den Schinken geben. Das Gemüse über das Sashimi geben und servieren.

Steffen Henssler am 13. August 2013