

Geräucherte Dorade mit Couscous und Aprikosen-Sorbet

Für 4 Personen

Dorade:

1 Limone	4 Doradenfilets	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	Mehl	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Butter

Couscous:

1 Schote Paprika, rot	200 ml Geflügelbrühe	100 g Couscous, instant
Raz el Hanout	Balsamico, weiß	Olivenöl
Schnittlauch		

Aprikosen-Sorbet:

300 g Aprikosenmark	300 g Puderzucker	2 EL Essig
Currypulver	Harissa (scharfe Gewürzpaste)	

Deko:

1 Bund Spargel, wild	1 Lotuswurzel	Eiskrautsalat
Essig	Öl	Salz
Zucker	Pfeffer	

Dorade:

Den Saft der Limone auspressen. Die Doradenfilets an der Haut etwas einritzen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im vorbereiteten Räucherofen oder in einem tiefen Einsatz kurz anröchern. Anschließend die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. Auf der mehlierten Hautseite in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze kross braten und nach zwei bis drei Minuten eine angedrückte Knoblauchzehe und den Rosmarinzweig hinzugeben. Anschließend zwei weitere Minuten lang fertig braten und mit Butter und Limettensaft verfeinern.

Couscous:

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe mit dem Raz El Hanout aufkochen und danach den Couscous einrühren und quellen lassen. Anschließend auskühlen lassen und mit Essig, Öl, Paprika und Schnittlauch abschmecken.

Aprikosen-Sorbet:

Aprikosenmark, Puderzucker, Currypulver und Harissa verrühren und in der Eismaschine frieren. Gegen Ende des Gefriervorgangs den Essig hinzufügen.

Deko:

Aus Essig, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade herstellen. Den Spargel putzen, blanchieren, abschrecken und marinieren. Die Lotuswurzel auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und goldgelb frittieren. Den Eiskrautsalat ebenfalls marinieren. Zum Anrichten den Couscous in die Mitte des Tellers geben. Darauf eine Nocke Sorbet mit der frittierten Lotusblüte legen. Den kross gebratenen, geräucherten Fisch mit dem Spargel und dem Eiskrautsalat daneben anrichten.

Nelson Müller am 23. Juli 2010