

Gratin von Meeresfrüchten mit Ananas-Chutney

Für 4 Personen

Für das Chutney:

| | | |
|--------------------------|------------------------|----------------------|
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ Ananas |
| 1 Stange Zitronengras | 6 g Ingwer | 1 Chilischote |
| 1 EL Speiseöl | 1 Prise Curry | 80 g Gelierzucker |
| $\frac{1}{2}$ Zimtstange | 50 ml weißer Balsamico | 100 ml Kokosmilch |
| Salz | | |

Für das Meeresfrüchtegratin:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 Stängel Basilikum | 1 Schalotte | 1 EL Butter |
| 1 Msp. Curry | 40 ml trockener Wermut | 100 ml trockener Weißwein |
| 200 ml Fischfond | 150 g Crème double | Meersalz, Cayennepfeffer |
| 1 Spritzer Zitronensaft | 2 EL Sahne, geschlagen | 2 Tomaten |
| 4 Garnelen | 100 g frisches Lachsfilet | 100 g Kabeljaufilet |

Für das Chutney die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen. Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren welken Blätter entfernen und den Stängel in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Chili der Länge nach halbieren und die Kerne austreichen. 1 TL Speiseöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Knoblauch andrücken und mit dünsten. Mit Currypulver bestäuben und den Gelierzucker zugeben, unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Ananasstücke, das Zitronengras, den Ingwer, Zimt und die Chilischote zum Zuckeransatz hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten garen. Dann mit Essig ablöschen und das Chutney unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Dann die Kokosmilch und 50 ml Wasser dazugeben. Falls nötig noch etwas Wasser eingießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Zitronengras, Chili, Knoblauch und Zimtstange entfernen. Das Ananas-Chutney mit Salz abschmecken. Für die Sauce Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Curry bestäuben, mit Wermut und Wein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Fischfond und Crème-double zugeben und nochmals etwas einkochen., die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen, aufmixen und die geschlagene Sahne unterheben. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Sauce mischen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Garnelen schälen und den Darm entfernen. Lachs und Kabeljau in je ca. 25 g schwere Stücke schneiden. Garnelen und Fischwürfel mit Salz würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von allen Seiten braten. Die Grillfunktion des Backofens anstellen. Ananas-Chutney in die Mitte von tiefen Tellern geben, die Meeresfrüchte darauf setzen, mit Tomatenwürfeln bestreuen. Die aufgeschäumte Currysauce über die Meeresfrüchte geben und im Ofen goldbraun überbacken und servieren.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012