

Heilbutt-Carpaccio, Gewürz-Tomaten, Curry-Grissini

Für vier Portionen

Für die Gewürztomaten:

100 ml Tomaten-Balsamico-Essig	50 g brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen
1/2 TL Senfsamen	1/2 TL Szechuanpfeffer	1/2 TL Kardamomkapseln
$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Sternanis	12 Kirschtomaten

Für die Currygrissini:

100 g Mehl	50 g Butter	2 EL kaltes Wasser
1 TL Limettensaft	1 TL Currypulver	Salz

Mehl

Für das Heilbuttcarpaccio:

400 g Heilbuttfilet	1 Limette	1 cm Ingwerwurzel
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 EL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	100 g feine Blattsalatmischung	Salz

Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Heilbuttfilet 30 Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Gewürze in einer Pfanne anrösten, Zucker zugeben, schmelzen und mit dem Essig ablöschen. Zwei bis drei Minuten einkochen lassen. Die Kirschtomaten abbrausen, Haut kreuzweise einritzen und in den heißen Sud geben. Gut durchziehen lassen. Aus Mehl, Butter, Wasser, Currypulver und Limettensaft, mit einer Prise Salz einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Pizzarad in lange, dünne Streifen schneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa zehn bis zwölf Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Schale der Limette mit einem Zestenreißer abschälen, den Saft auspressen. Ingwer, Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln, den Ingwer fein reiben. Limettensaft, Limettenschale, Ingwer, Schalotten, Knoblauch und Ahornsirup in einer Schüssel mischen. Mit etwas Salz würzen. Heilbuttfilet in dünnen Scheiben von der Haut schneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade über dem Fisch verteilen. Koriander abbrausen, trocken schütteln und grob zupfen. Koriander auf dem Fisch verteilen. Salatblätter und die Kirschtomaten auf dem Fisch anrichten. Die Currygrissini darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 21. Februar 2015