

Lauwarmes Doraden-Carpaccio mit Spitzkohl und Papaya

Für zwei Personen

2 Doradenfilets	2 Scheiben Parmaschinken	1 Papaya
1 Zitrone	4-6 Blätter Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl	Quatre Epices
Meersalz	Pfeffer	

Die Spitzkohlblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend sofort in Eiswasser abschrecken. Die Spitzkohlblätter gut abtropfen lassen, flach zwischen zwei Lagen Küchentrepp ausbreiten und mit einem Nudelholz vorsichtig die Restfeuchtigkeit heraus rollen. Den Knoblauch schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Thymian und dem Schinken in einen kleinen Topf geben. Den Topf mit Olivenöl auffüllen bis die Zutaten bedeckt sind und langsam erhitzen. Die Papaya schälen, dabei die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden. Die Papayastücke in eine Schüssel geben und mit etwas Meersalz, Pfeffer, Zitronenabrieb und zwei bis drei Esslöffel des aromatisierten Öls marinieren. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen, den trockenen Spitzkohl flach hineinlegen, von beiden Seiten rösten und mit einer Prise Quatre Epices würzen. Die Doradenfilets in etwa 2 bis 4 Millimeter dünne Scheiben schneiden und dabei von der Haut lösen. Einen Teller mit etwas Öl bestreichen, den Fisch flach darauf verteilen und großzügig mit dem warmen, aromatisierten Olivenöl beträufeln. (Wer den Fisch etwas weiter gegart haben möchte, zieht den Teller straff mit Frischhaltefolie ab und stellt ihn etwa fünf bis zehn Minuten in den auf 70 Grad Umluft vorgeheizten Backofen, dann wird der Fisch schonend gegart). Anschließend mit einer Prise Meersalz bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Zum Anrichten je zwei bis drei Blätter Spitzkohl auf zwei Tellern verteilen, die Papaya-Ecken dazwischen setzen und die marinierten Doraden-Tranchen locker über die Papaya legen.

Alexander Herrmann am 09. Februar 2015