

Red Snapper mit Pfirsich-Zwiebelgemüse und Papayaschaum

Zutaten für vier Personen:

Risotto:

250 g Risottoreis
3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch
250 ml Hühnerbrühe
250 ml Weißwein
Thaibasilikum, wahlweise: Rotes Basilikum
Olivenöl zum Braten
Curry
Salz
Pfeffer

Red Snapper:

800 g Red Snapper
1 Zitrone, wahlweise: Limone
Thaibackmischung (aus dem Asiashop, Hauptbestandteil Reismehl)
Salz
Pfeffer
Öl

Papayaschaum:

1 Flugpapaya
1 Zwiebel, klein
1 Zehe Knoblauch
150 ml Sahne
Butter
Salz
Pfeffer
Sambal Oelek
Öl

Pfirsich-Zwiebelgemüse:

2 Zwiebeln, rot
2 Pfirsiche
4 cl Portwein
Butter

Zubereitung:

Risotto:

Risottoreis in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Schalotten abziehen und Knoblauch pellen. Beides fein schneiden und in einem Topf mit heißem Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz anbraten. Dann etwas Brühe hinzugießen und bei geringer Hitze den Reis garen lassen. Dabei immer wieder umrühren und den Weißwein und die restliche Brühe hinzugeben. Risotto mit etwas Curry, Salz und Pfeffer würzen. Basilikum hacken und kurz vorm Servieren dazugeben.

Red Snapper:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite mit Thaibackmischung panieren. Den Red Snapper erst kurz vor dem Anrichten zwei bis drei Minuten in etwas Öl von beiden Seiten anbraten, damit er nicht zu trocken wird.

Papayaschaum:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken. Papaya schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl leicht glasig dünsten und dann die Papayawürfel hinzugeben, kurz einköcheln lassen und mit der Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Sambal Oelek abschmecken. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb geben. In einem kleinen Stieltopf auffangen, einköcheln lassen und kurz vor dem Servieren mit der Butter montieren.

Pfirsich-Zwiebelgemüse:

Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Pfirsiche entkernen und achteln. Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen, mit Portwein ablöschen, ein kleines Stück Butter hinzugeben und einköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Pfirsiche dazugeben und etwas ziehen lassen.