

Seeteufel mit Macadamia-Avocado-Salsa und Möhrenrösti

Für 4 Portionen:

Zutaten:

600 g Seeteufelfilet
1 unbehandelte Orange
1 Chilischote
1 Sternanis
1/2 TL Zimt

Rösti:

300 g Möhren
400 g Kartoffeln
5 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1-2 EL Mehl
Salz, Cayennepfeffer

außerdem:

1 unbehandelte saftige Limette
30 g Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Bund Koriander
2 TL Wasabi (grüner Meerrettich)
1-2 TL Honig
etwas Salz
75 g Australische Macadamianüsse, gesalzen
1 grüne feste Papaya (400g)
1 große reife Avocado
8 EL Öl

Zubereitung:

Seeteufel waschen und in 4 Portionen schneiden. Orange waschen, die Hälfte der Orangenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Chilischote waschen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Sternanis mit dem Mörser zerstoßen. Orangensaft, Schale, Zimt, Chili und Sternanis über den Fisch geben. Zugedeckt marinieren.

Inzwischen Möhren und Kartoffeln schälen und reiben. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Möhren, Kartoffeln, Thymian, Knoblauch, Ei, Mehl, Salz und Cayennepfeffer mischen. Abgedeckt beiseite stellen.

Limette waschen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch schälen und durch die Presse geben. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Limettensaft, Schale, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Wasabi, Honig und Salz verrühren. Macadamianüsse grob hacken. Papaya schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Avocado schälen, Stein entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Macadamias, Papaya und Avocado zur Limetten-Koriandermarinade geben und mischen.

4 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Aus der Möhren-Kartoffel-Masse bei mittlerer Hitze unter Wenden 8 Rösti braten. Im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Restliches Öl in eine beschichtete Pfanne geben. Fisch abtupfen und rundherum ca. 5 Minuten kräftig braten. Fisch salzen, mit den Rösti und der Salsa anrichten.

Zubereitungszeit. ca. 50 Minuten

Rezept + Foto:
Australische Macadamias