

REZEPT

Roh mariniertes Wolfsbarsch mit Erdbeerpulver

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 250 g große reife Erdbeeren
- ½ TL geriebene Limettenschale
- 400 g Wolfsbarschfilet ohne Haut
- 4 EL Erdbeerkernöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz (Maldon)
- grob gemörserter schwarzer Pfeffer
- 1 TL grüner eingelegter Pfeffer
- 1 TL rosa Pfefferbeeren

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren in 2 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und vorsichtig trockentupfen. Dann etwas Limettenschale darüber reiben. Das Blech für 12 Stunden ins 40 bis maximal 45 Grad warme Backrohr stellen und die Tür mit einem Kochlöffel einen kleinen Spalt offenhalten. Die Scheiben umdrehen und weitere 6 bis 8 Stunden auf diese Weise trocknen. Sie sollen beim Biegen brechen und nicht mehr ledrig sein.
- Einen kleinen Teil der Scheiben als Chips zur Seite legen, den Rest mit einem Messer kleinhacken und im Mörser zu Pulver stoßen.
- Wolfsbarschfilet schräg in dünne Scheiben schneiden und portionsweise auf Teller schichten.
- Erdbeerkernöl, Zitronensaft, Salz und groben schwarzen Pfeffer mit dem Schneebesen zu einer Emulsion aufschlagen und über den Fisch träufeln. Die Teller ca. 30 Minuten kaltstellen.
- Dann mit Erdbeerpulver bestreuen und mit Erdbeer-Chips, grünem eingelegtem Pfeffer und rosa Beeren garnieren.