



# Rotbarbenfilet auf Tomatenbrot, Ceviche von Mango und Ananas mit Ingwer

REZEPT FÜR 6 PORTIONEN

<b>Tomatenbrot</b>	<b>750g</b>
Les vergers Boiron	
Tomatenpüree .....	ca. 450g
Bauernbrot ohne Rinde .....	250g
Klein geschnittene Lauchzwiebeln .....	15g
Knoblauch.....	3g
Xeres-Essig.....	15g
Olivenöl.....	45g
Basilikum.....	¼ Bund
Salz, Pfeffer.....	nach Belieben

**Geschuppte Rotbarbenfilets..... 12 Stück**

<b>Ceviche von Mango und Ananas mit Ingwer</b>	<b>350g</b>
Les vergers Boiron Mango in Stücken ....	80g
Les vergers Boiron Ananas in Stücken.....	80g
Schalotte.....	20g
Xeres-Essig.....	30g
Olivenöl.....	120g
Gemahlener Ingwer .....	nach Belieben
Salz, Pfeffer.....	nach Belieben

<b>Garnitur</b>	
Brokkoli .....	nach Belieben
Dill .....	nach Belieben
Tomaten.....	nach Belieben

Am Vortag das Tomatenpüree mit den klein geschnittenen Lauchzwiebeln, dem Knoblauch, dem Xeres-Essig und dem Olivenöl mixen und das Bauernbrot darin einlegen. Salzen, pfeffern und das fein gehackte Basilikum dazu geben. Alles 24 Stunden durchziehen lassen.

Die entgräteten Rotbarbenfilets auf der Hautseite in einer Antihaft-Pfanne in etwas Olivenöl kurz anbraten. Salzen, pfeffern. Fisch wenden und fertig garen. Warm stellen.

Die noch tiefgefrorenen Stücke von Mango und Ananas klein schneiden und in einem Abtropfsieb auftauen. Die Schalotte häuten und sehr fein schneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Schalotten mit dem gemahlener Ingwer darin anschwitzen. Den Xeres-Essig und das gut abgetropfte Obst dazugeben. Nachwürzen.

Brokkoli in Röschen teilen und blanchieren. Dillspitzen abzupfen. Tomaten häuten und in kleine Würfel schneiden.

**FERTIGSTELLUNG UND ANRICHTEN:**

Im Vorhinein in der Tellermitte in einen kleinen Tortenring das Tomatenbrot füllen und leicht andrücken. Den Ring entfernen und den Tellerrand mit Brokkoli und Tomatenwürfeln garnieren. Kühl stellen. Zum Zeitpunkt des Servierens die heißen Rotbarbenfilets auf das Tomatenbrot setzen. Filets leicht mit etwas Sauce übergießen und reichlich Sauce auf die Brokkoli und die Tomatenwürfel geben. Mit Dillspitzen dekorieren und sofort zu Tisch bringen.



**Tipp vom Küchenchef:**

Dieses Gericht schmeckt auch gut zusammen mit Tomaten-/roter Paprika-Gazpacho und einigen bunten Paprikawürfeln in der Ceviche.