

Fisch - Zucchinipralinen

12 Riesengarnelen oder Jakobsmuscheln
200 g Hechtfilet
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Zucchini
4 Tomaten, gewürfelt
1 Bund Dill, fein geschnitten
1/2 Bund Basilikum, fein geschnitten
150 ml Sahne
etwas Zitronensaft
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Das Hechtfilet in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen.

Alles in einen Cutter geben und zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Zum Schluss Dill untermischen und kalt stellen.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten (ca. 1 Minute). Die Jakobsmuscheln ebenfalls würzen und kurz anbraten.

Die Zucchini waschen und in ca. 2 mm dicke Längsscheiben schneiden, am besten mit einer Aufschnittmaschine. Je 2 Zucchinischeiben über Kreuz legen und in die Mitte ca. 1 EL Fischfarce geben. Darauf eine Garnele oder Jakobsmuschel legen und wieder mit Farce bedecken. Dann die Zucchinischeiben darüber zusammenklappen und zu einem schönen Päckchen formen.

Die Zucchini-päckchen in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten sachte braten.

Die Tomaten, Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwanken. Mit Salz und Pfeffer würzen und Basilikum untermischen.

Tomaten auf Tellern anrichten, die Zucchini-pralinen darauf setzen und mit Reis oder Baguette servieren.