



ROTBARSCH VINDALOO REDFISH VINDALOO

PAPAYA KETCHUP

1 kleine Papaya
30 ml Tomatensaft
1 kleine Chilischote
1 Nelke
1 kleines Stück Sternanis

Die Papaya halbieren und die Kerne herauslösen. Diese kurz abwaschen und im Backofen trocknen (20 Min. bei 80° C). Anschließend fein mörsern und zur Seite stellen. Die Kerne werden zur Garnitur kurz vor dem Servieren über den Teller verteilt. Die Papaya in Balken schneiden und in einer Teflonpfanne stark rösten. Die Abschnitte der Papaya entsaften und mit dem Tomatensaft vermischen. Zusammen mit den Gewürzen stark einkochen lassen, fein passieren und mit etwas Basic textur binden.

TOMATEN

Die Tomaten quer halbieren. Leicht salzen und mit den weiteren Zutaten vakuumieren. Bei 85° C im Wasserbad 15 Minuten garen. Die Tomaten werden zum Anrichten des Tellers verwendet.

8 Kirschtomaten
1 Zweig Koriander
1 kleines Stück Zimt

ROTBARSCH

40 g Butter
2 Rotbarschfilets
1 EL Vindaloo Paste
Etwas Limonenöl
Etwas Salz
Carmone-Tomaten in Scheiben, mit schwarzem Kardamom gewürzt
2 EL Tomatenpassata
Cashewkerne, grob zerdrückt
Grüne Tomatencreme
Olivenöl
1 Kapsel MASTER ORIGIN Mexico (Mug, 230 ml)

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Rotbarsch einlegen. Die Vindaloo Paste dazu geben und immer wieder damit übergießen. Das Limonenöl dazu geben und den Fisch leicht salzen. Den Fisch nach 5 Minuten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Tomatenpassata dazu geben und kurz einkochen lassen.

Den Fisch auf einem Teller anrichten. Die Carmone-Tomaten in einer Pfanne mit Zucker glasieren. Den Vindaloo-Sud daneben anrichten. Die Papayabalken verteilen und die Cashewkerne arrangieren. Die Tomatencreme aufspritzen und die Carmone-Tomaten verteilen. Das Olivenöl aufträufeln. Einen MASTER ORIGIN Mexico als Mug (230ml) extrahieren. Die Crema auf dem Teller arrangieren und servieren.

Die reichhaltige Crema unseres Kaffees besteht aus Zuckerarten und Proteinen. Sie sieht nicht nur gut aus, sie schmeckt ebenfalls einzigartig und gibt unserem Gericht die nötigen Röstaromen mit, die intensiv und würzig sind.