

ROTBARSCH VINDALOO

🕒 30 + 🧑‍🍳 Schwierig

MATERIALIEN

Pfanne
Teller
Großer Topf
Messer
Ofen
Esslöffel
Mörser
Vakuumierer
Vertuo Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

01 PAPAYA KETCHUP

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

ZUBEREITUNG 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.

02 DIE TOMATEN

ZUTATEN - 8
Kirschtomaten - 1 Zweig
Koriander - 1 kleines Stück
Zimt **ZUBEREITUNG** 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.

03 DER ROTBARSCH

ZUTATEN - 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)
ZUBEREITUNG 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. Eine Kapsel *Master Origin Mexico* als Mug (230 ml) 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.

04

REZEPT DOWNLOAD

→ Rotbarsch Vindaloo -
Rezept downloaden (PDF)