



# GEBRATENE FORELLE MIT PASSIONSFRUCHT-EMULSION AUF ZUCKERSCHOTEN



FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

2 Passionsfrüchte  
 1 Tomate, klein gewürfelt und entkernt  
 1 Schalotte, fein gehackt  
 3 EL Olivenöl  
 2 EL Butter, kalt  
 4 nfilets mit Haut und ohne Gräten  
 Koriander, gemahlen  
 Limettenschalenabrieb  
 Butterflöckchen  
 200 g Zuckerschoten  
 Salz  
 Prise Zucker, nach Belieben  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Für die Emulsion das Passionsfruchtmark mit einem Löffel auslösen und mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen und durch ein Sieb streichen. Einige Passionsfruchtkerne für die Dekoration aufbewahren. Die Schalotte in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit dem Passionsfruchtsaft ablöschen, etwas reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren 1 EL kalte Butter mit dem Pürierstab untermixen. Die Tomatenwürfel unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Die Zuckerschoten auf dem Teppanyaki in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Fischfilets mit Koriander, Pfeffer und Limettenschalenabrieb würzen und auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Filets mit einigen Butterflöckchen bestreuen.

Die Forellenfilets auf den gebratenen Zuckerschoten servieren und mit der Passionsfrucht-Emulsion beträufeln.