



Marinierte Rotbarben auf eingelegtem Gemüse

Christian Scharrer, Schlosshotel Bühlerhöhe, Restaurant IMPERIAL

Rotbarben:

2 Rotbarben (400–500 g pro Stück)

6 Tomaten

1 Orange

1 Zweig Estragon

1 Zweig Dill

½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Olivenöl

- Rotbarben filetieren und die Gräten ziehen
- Tomaten und Orange in Scheiben schneiden
- Kräuter grob zerrupfen
- In ein tiefes Gefäß eine Schicht Tomaten legen
- Die Hälfte der Kräuter darauf verteilen
- Salzen und Pfeffern
- Die Fische darauf legen
- Das Ganze mit Orangenscheiben bedecken, die restlichen Kräuter darauf verteilen und mit Tomatenscheiben abdecken und würzen
- Etwas Olivenöl darüber träufeln
- 24 Stunden ziehen lassen
- Rotbarben aus der Marinade nehmen und im Salamander oder im Backofen garziehen





Gemüse:

2 Paprika rot
1 Paprika gelb
1 Zucchini (oder 4 Mini-Corgetten)
2 Artischocken
4 Shiitake Pilze
4 Mini Auberginen
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Essig
Thymian
Rosmarin

- Paprika mit einem Sparschäler schälen
- Artischocken putzen
- Alle Gemüse in einer Grillpfanne anbraten
- Olivenöl auf 90°C erhitzen und das Gemüse darin gar kochen
- Gemüse aus dem Öl nehmen, salzen und pfeffern
- Nach Geschmack mit etwas Aceto Balsamico abschmecken

TIP: beim Kochen in Öl etwas Thymian und Rosmarin zufügen, so erhält das Gemüse eine mediterrane Note!

