



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

Rezept von Steffen Disch Restaurant Raben, Horben

aus ZuGast 15/2016



FÜR 4 PERSONEN

Kabeljau Escabechesud / geräucherte Aubergine

Escabechesud
20 g Olivenöl
100 g Schalotten, geschält und in Scheiben geschnitten
80 g Fenchel, in Würfel geschnitten
80 g Staudensellerie in Würfel geschnitten
½ rote Paprika, in Stücke geschnitten
½ gelbe Paprika, in Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen
1 Thymianzweig
ein paar Pfefferkörner
ein Lorbeerblatt
300 ml Weißwein
500 ml Tomatenessenz
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Olivenöl

Schalotten und Gemüse mit dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen. Knoblauchzehen, Thymianzweig, Pfefferkörner und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen, dem Tomatenfond auffüllen und auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren einen Schuss hochwertiges Olivenöl unterrühren. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Cayennepfeffer abschmecken.

Geräuchertes Auberginenconfit
1 Aubergine
1 Aubergine, fein gewürfelt
1 Zucchini, fein gewürfelt Salz
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig, Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe
100 g Ofentomaten-Filets 2 EL Essiggurken
4 EL Ketchup
1 EL Balsamico
2 EL Essiggurkensud
1 TL Honig
120 ml Olivenöl Salz
Cayennepfeffer
Die Aubergine halbieren und im Smoker räuchern. Das Fruchtfleisch herauskratzen. Die feinen Auberginen Würfel leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. In einem Tuch gut ausdrücken. In Olivenöl braten. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Im Olivenöl braten. Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Ofentomaten und Essiggurken fein hacken und mit Ketchup, Balsamico, Essiggurkensud, Honig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Honig mit dem Olivenöl vermengen. Aubergine, Zucchini, Gewürze und das Honig-Öl miteinander vermengen.