

Filet vom Red Snapper mit Cajun-Tomaten-Paprikaragout



Zutaten:

600g Red Snapper Filet	200g ungesalzene Erdnüsse
4 Kartoffeln, mehlig kochend	200ml Olivenöl
2 Paprika, rot	150ml Milch
2 Tomaten, schwarz	Butter
2 Tomaten, grün	Blatt Petersilie, Thymian, Koriander, Kerbel und Minze
2 Fleischtomaten	Cajun-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und Muskat
1 Pck. Frühlingsrollenteig	

Für die Kartoffel-Knusperrolle geschälte Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Milch und Butter erhitzen, Kartoffeln in die erhitzte Milch pressen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian abschmecken. Den Frühlingsrollenteig an den Rändern mit Wasser bestreichen, Kartoffelmasse aufspritzen, zusammenrollen und fest einschlagen.

Bei 190°C für 10 min in den vorgeheizten Backofen geben.

Für das Pesto Erdnüsse bei 140°C backen, mit Salz, Cajun, Blatt Petersilie, Koriander, Kerbel, Minze und Olivenöl würzen und mixen.

Für das Ragout Tomaten und Paprika entkernen und in 2cm große Rauten schneiden.

Filets in heißem Öl auf der Hautseite 5 Minuten goldbraun anraten, wenden, etwas Butter hinzugeben und mit geschlossenem Deckel circa 5 Minuten ziehen lassen.

Paprika in heißem Öl kurz anraten, Tomaten und die Cajungewürzmischung zugeben und erhitzen.

Red Snapper Filets mit Tomaten-Paprikaragout, Pesto und Kartoffel-Knusperrolle anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer