

# Medaillon vom Zackenbarsch auf würzigen Auberginen

- 600 gr. Filet vom Zackenbarsch ( oder Pangasius / Tilapia Filet)
- 150 ml Olivenöl, Fleur de Sel, und Pfeffer a.d.M. 30 gr. Butter
- Saft einer Limone, ein paar Spritzer Worcesterssauce
- 4 Chili, in feinen Würfelchen
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 10 gr. fein gewiegter Thymian
- 250 gr. geputzte weiße Auberginen
- 250 gr. geputzte dunkle oder zweifarbige Auberginen
- 50 gr. Porreesprossen , 50 gr. Garlic Sprossen
- 50 gr. Koriandersprossen
- Blüten von der Ringelblume

Die Auberginen leicht diagonal in Scheiben schneiden. Von beiden Seiten leicht mit gemahlenem Salz bestreuen und auf ein Gitter legen und etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Chili ohne Kerne und Spelzen und Knoblauch fein hacken und zur Seite stellen. Danach die Auberginen mit Küchentrepp trocken tupfen und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Kurz vor Ende des Garprozess Chili , Knoblauch und Thymian hinzu geben.

Das Fischfilet in etwa 5 x 6 cm große Stücke schneiden und mit Saft einer Limone, ein paar Spritzern Worcesterssauce würzen, und mit Fleur de Sel salzen.

Die Fischfilets nach etwa 5 Minuten in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl bei mittlerer Hitze garen

Auberginen aus der Pfanne nehmen ggf. noch einmal kurz abtropfen lassen. Den fertig gebratenen Fisch dazu legen geben und mit dem Sprossen-Blütenmix ausgarnieren.