

# Potpourri von Red Snapper und Papageienfisch auf Frühlingsalat mit Kirschtomaten und Aprikosen abgeschmeckt mit Aprikosenvinaigrette

- 250 gr. Filet vom Red Snapper
- 250 gr. Papageienfisch
- Saft von einer halben Zitrone und von einer halben Limone
- 50 gr. getrocknete Aprikosen
- 25 ml **Ziegler Aprikosenfruchtessig** 2 ml **Manzetti Acetto 40+**
- 25 ml **Sasso Bio Olivenöl**
- 25 ml **kaltgepresstes Rapsöl von der Teutoburger Ölmühle**
- 125gr. geviertelte Kirschtomaten
- 2 – 3 Aprikosen frisch in feinen Spalten
- **kaltgepresstes Rapsöl von der Teutoburger Ölmühle**, Fleur de Sel, und Pfeffer a.d.M. 30 gr. Butter
- Blüten von der Calendula ( Ringelblume) Sprossen von Knoblauch und Porree
- Blattsalate oder eine fertige Salatmischung

Die getrockneten Aprikosen in warmem Wasser etwa 15 Minuten einweichen.  
Aus dem Aprikosenfruchtessig, dem Rapsöl und dem Olivenöl eine Vinaigrette schlagen  
Abschmecken mit fleur de Sel und ggf. mit Mineralwasser strecken.  
Die eingeweichten Aprikosen in feine Würfel schneiden und unter die Vinaigrette ziehen.

Geviertelte Tomaten und die frischen Aprikosenspalten mit dem Aceto marinieren

Den Salat ggf. waschen und wohlgefällig anrichten

Die Fischfilets säubern, säuern, salzen und bei mäßiger Hitze in der Pfanne kurz in dem Rapsöl anbraten.

Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln und auf Sechs Uhr und Zwölf Uhr etwas von der Kirschtomaten Aprikosen Mischung geben.

Den Fisch auf 9:00 und 15:00 anrichten.

Noch etwas Düsseldorfer Sommerlächeln dazu ( Mischung aus Calendula Blütenblättern und den Sprossen) und dann.....