

Papageienfisch oder Red Snapper auf Aprikosen – Himbeer – Pepperoni - Spiegel mit Kräuterreistimbal

- 500 gr. Filet vom Red Snapper **oder** 500 gr. Filet Papageienfisch
- 3-4 Chilischoten
- Saft von einer halben Zitrone und von einer halben Limone
- 50 gr. getrocknete Aprikosen
- 5 ml **Ziegler Aprikosenfruchtessig**
- 25 ml **kaltgepresstes Rapsöl von der Teutoburger Ölmühle**
- 125 gr. Himbeeren frisch oder Tiefkühl
- 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
- 200 gr. Basmatireis gehackte Petersilie

Die getrockneten Aprikosen in warmem Wasser etwa 15 Minuten einweichen zusammen mit den frischen Aprikosen mit etwas Butter in einem Topf mit etwas Weißwein kurz aufkochen lassen und pürieren. Mit fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer und dem Aprikosenfruchtessig abschmecken.

Die Himbeeren ebenfalls mit etwas Butter und etwas Rotwein einkochen und durch ein Sieb streichen. Danach mit den fein gehackten Chilischoten und fleur de Sel abschmecken. Beide Saucen warm stellen ohne sie zu sehr zu reduzieren.

Den Reis laut Anleitung zubereiten und in ausgebutterte und mit gehackter Petersilie ausgelegte Timbalförmchen geben und im Backofen bei 80° warm stellen.

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

Auf die vorgeheizten Teller einen Saucenspiegel gießen.

Den Fisch auf 12:00 anrichten. Das Timbalförmchen auf 9:00 anrichten.

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