



# GEBRATENE PASSIONSFRUCHT-FORELLE AUF ZUCKERSCHOTEN



Für 4 Personen

## ZUTATEN

2 Passionsfrüchte  
1 klein gewürfelte, entkernte  
Tomate  
1 fein gehackte Schalotte  
3 EL Olivenöl  
2 EL kalte Butter  
4 Forellenfilets mit Haut und ohne  
Gräten  
gemahlener Koriander  
Schalenabrieb von 1 Bio-Limette  
Butterflöckchen  
200 g Zuckerschoten  
Salz  
Prise Zucker, nach Belieben  
frisch gemahlener, schwarzer  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Passionsfruchtmark mit einem Löffel auslösen und mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb streichen. Einige Passionsfruchtkerne für die Dekoration beiseitelegen.

Schalottenwürfel in 1 EL Olivenöl andünsten. Mit Passionsfruchtsaft ablöschen, etwas reduzieren. Kurz vor dem Servieren 1 EL kalte Butter mit dem Pürierstab untermixen. Die Tomatenwürfel unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Zuckerschoten auf dem Teppanyaki in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Fisch mit Koriander, Pfeffer und Limettenschalenabrieb würzen und auf der Hautseite in Olivenöl anbraten. Forellenfilets mit einigen Butterflöckchen bestreuen.

Die Forellenfilets auf den gebratenen Zuckerschoten servieren und mit der Passionsfrucht-Emulsion beträufeln.