

Crêpes, Kabeljau-Ceviche, Chorizo, Guacamole, Mais-Soße

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

1 Ei	100 ml Vollmilch	50 g Mehl
1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl	Sonnenblumenöl, Salz

Für das Kabeljau-Ceviche:

1 Kabeljaufilet	1 Limette	50 ml Mangoessig
1 Prise Zucker	Salz	

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 rote Tomate	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft, Abrieb)	$\frac{1}{2}$ rote Schote Chili	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Mais-Sauce:

1 Kolben vorgek. Zuckermais	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml Sahne
50 ml weißer Balsamicoessig	100 ml weißer Portwein	1 TL Stärke
1 TL Lecithin	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Zum Anrichten: 1 dünn geschnittene Chorizo

Für die Crêpes:

Das Ei, Mehl, eine Prise geriebene Muskatnuss, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Milch auffüllen bis der Teig glatt zur Rose abgezogen werden kann. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin zu dünnen Crêpes ausbacken.

Für das Kabeljau-Ceviche:

Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Limette halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Den Fisch in den Limettensaft legen, Mangoessig dazugeben, mit einer Prise Zucker und einer Prise Salz würzen und kalt stellen.

Für die Guacamole:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auslöffeln. Eine Limette waschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Anschließend die Limette halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Die Avocado mit Limettensaft und Abrieb vermengen.

Den Knoblauch abziehen und fein reiben. Die Chilischote längs aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Die Tomate waschen, halbieren, den Strunk entfernen und ebenfalls fein schneiden. Avocado, Tomate, Chili, Kreuzkümmel und Knoblauch in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mais-Sauce:

Den Mais vom Kolben entfernen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Mais und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Balsamico und Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit etwas Wasser auffüllen, mit dem Stabmixer pürieren und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, 100 ml Sahne, Stärke und Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Zum Anrichten:

Die Chorizo auf dem Crêpe verteilen. Guacamole und Kabeljau darauflegen und den Crêpe einrollen und mit Spießen fixieren.

Wrap 2.0: Gefüllte Crêpes mit Ceviche vom Kabeljau, Chorizo, Guacamole und Mais-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Dannenberg am 23. Oktober 2017