

# Rotbarbe mit Mango-Chutney, Bandnudeln und Nussbutter

## Für zwei Personen

|                            |                        |                   |
|----------------------------|------------------------|-------------------|
| 2 Rotbarbenfilets, à 200 g | 100 g Bandnudeln       | 1 Mango           |
| 1 unbehandelte Orange      | 1 Knolle Ingwer, klein | 3 Schalotten      |
| 2 Knoblauchzehen           | 3 Salbeiblätter        | 1 Chilischote     |
| 1/2 Bund Koriander         | 2 Zweige Rosmarin      | 2 Zweige Thymian  |
| 2 Zweige Oregano           | 40 g Zucker            | 4 EL Cherry-Essig |
| Butter, Olivenöl           | bunter Pfeffer         |                   |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Mango-Chutney zwei Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf den Zucker schmelzen, bis er leicht braun ist. Die Schalotten und den Ingwer unterrühren, mit dem Essig ablöschen und circa zehn Minuten köcheln. Die Mangowürfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Chili unterrühren, kurz aufkochen lassen und schließlich vom Herd nehmen. Den Koriander zupfen und fein hacken. Sobald das Chutney abgekühlt ist das Koriandergrün unterheben. Die Bandnudeln in das kochende Salzwasser geben und bissfest garen. In einer Pfanne etwas Olivenöl und etwas Butter erhitzen. Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Die restliche Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Jeweils einen Thymian-, einen Rosmarin- und einen Oreganozweig sowie die Schalotte und die Knoblauchzehe hinzugeben. Das Filet darin von beiden Seiten, zuerst auf der Hautseite, kross anbraten. Etwas Schale von der Orange reiben und die Orange anschließend auspressen. Den Fisch mit etwas Orangenabrieb und -saft abschmecken. Anschließend herausnehmen und im Ofen warm stellen. Die Nudeln abgießen. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Die restlichen Thymian-, Rosmarin- und Oreganozweige sowie den Salbei und den Knoblauch in die Pfanne geben. Sobald die Butter braun wird, die Nudeln hinzugeben und durchschwenken. Die Rotbarbe mit dem Mango-Chutney, den Bandnudeln und der mediterranen Nussbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Köppen am 17. Oktober 2012