

Gemischtes aus dem Meer mit Panzanella, Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für das Misto di mare:

200 g Doradenfilet, mit Haut	4 ausgelöste Jakobsmuscheln	4 kleine Calamaretti Tuben
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	3 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Thymian	2 EL Mehl	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Für den Panzanella Salat:

15 bunte Cherrytomaten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 Zweige Basilikum	15 Kapern	1 Ciabatta
1 EL Rotweinessig	1 EL Maisstärke	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesanschaum:

40 ml trockener Weißwein	50 g Parmesan	1 Schalotte
30 g kalte Butter	150 ml Gemüsefond	1 TL Sojalecithin
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Misto di mare:

Die Jakobsmuscheln und die Dorade waschen, trockentupfen und salzen. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Thymian hineingeben. Jakobsmuscheln und Dorade hinzugeben. Beides scharf anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und Schale fein reiben. Dorade und Jakobsmuscheln mit Pfeffer, Petersilie, Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

Den Tintenfisch waschen, trockentupfen und salzen. In Ringe schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Tintenfischringe und Tentakel im Mehl wenden und in Öl ausbacken. Zum Schluss Dorade, Jakobsmuscheln und Calamaretti zusammen servieren.

Für den Panzanella Salat:

Ciabatta in große Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und mit den Brotwürfeln in heißem Olivenöl knusprig braten. Brot abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Die Hälfte der Kapern kleinschneiden. Die Cherrytomaten vierteln. Kapern, Tomaten, Basilikum und Weißbrotwürfel vermengen. Mit Olivenöl, Rotweinessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Kapern abtupfen, in Speisestärke wenden und im heißen Öl knusprig frittieren. Über den Brotsalat geben.

Für den Parmesanschaum:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In Olivenöl glasig dünsten, mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Parmesan fein reiben und mit Butterwürfel in den reduzierten Fond geben. Lecithin hinzugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Camilo López am 31. Juli 2019