

Meerbarbe mit Chorizo-Schaum, gegrillte Zucchini

Für zwei Personen

Für die Meerbarbe:

2 Meerbarbenfilets	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Chorizo-Schaum:

100 g Chorizo	1 rote Paprikaschote	2 Schalotten
250 ml Sahne	250 ml Weißwein	Olivenöl
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL Pimenton de la Vera	Salz, Pfeffer

Für die gegrillte Zucchini:

1 Zucchini	Olivenöl	1 TL grobes Meersalz
------------	----------	----------------------

Für die Meerbarbe:

Eine Pfanne auf höchster Stufe vorheizen.

Die Meerbarbe auf der Hautseite mehrfach leicht einschneiden (ziselieren). Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz würzen. Den Fisch in der heißen Pfanne auf der Hautseite mit Öl anbraten und mit einem Topf oder einem flachen Brett beschweren. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Den Fisch nach 3-4 Minuten wenden und mit Pfeffer, Knoblauch und Butter, ohne weitere Hitzezugabe, für weitere 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

Für den Chorizo-Schaum:

Öl in einen Topf geben und vorheizen.

Paprika waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten scheiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Chorizo in Scheiben schneiden. Paprika, Schalotten und Chorizo im Topf 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver und Pimenton de la Vera würzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten einreduzieren. Anschließend mit Sahne aufgießen und einmal aukochen.

Die Flüssigkeit mit einem Stabmixer schaumig mixen. Den Schaum mit einem Löffel vorsichtig auf Tellern anrichten.

Für die gegrillte Zucchini:

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Zucchini waschen, trocken tupfen und mit einer Aufschnittmaschine der Länge nach in 2-3 mm dicke Streifen schneiden. In der heißen Pfanne von jeder Seite 2 Minuten grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Aus der Pfanne nehmen und mit groben Meersalz würzen.

Nelson Müller am 22. August 2025