



Rezept

„Cape Salmon“ – Fischküchlein mit Crème fraîche

Aus dem Kochbuch Summertime „Cape Tapas & südafrikanische Roséweine“.
Zu beziehen bei der Südafrika Weininformation www.shop.suedafrika-wein.de

Die Kap-Küste bietet eine große Vielfalt an Fisch und Meeresfrüchten. Und die Zubereitungsmöglichkeiten sind natürlich genauso vielseitig. Fischküchlein isst man in Südafrika am besten unter freiem Himmel, auf einer Hafenufermauer sitzend; oder auf einer Terrasse, mit Blick aufs Meer.

Zutaten

400g roher frischer Cape-Salmon (Lachs bzw. ein dichter fester, weißer Fisch)	Meersalz & Weißer Pfeffer zum Würzen
4 kleine geriebene Zucchini	Sonnenblumenöl zum Braten
eine kleine Knoblauchzehe	Crème fraîche
2 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft	Geschnittene Kapernäpfel zur Dekoration
½ Teelöffel Paprika	Gelbe Senfkörner
¼ Teelöffel Cayenne Pfeffer	Basilikum

Zubereitung

Fisch, Zucchini, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Gewürze mit einem Pürierstab zu einer groben Masse zerkleinern (aufpassen, dass kein Brei entsteht). Die Masse in eine Schüssel geben, löffelweise zu Kugeln formen, in der Hand flach drücken und auf einer flachen Unterlage ablegen. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 1-2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fischküchlein darin auf jeder Seite für etwa eine Minute braten und rausnehmen. Mit Papiertüchern das überflüssige Öl abtupfen, dann mit einem Klecks Crème fraîche und einigen Kapern, Senfkörnern und Basilikum garnieren, heiß oder kalt servieren.

Weintipp:

Am besten in Verbindung mit einem hellen Rosé vom Kap, mit frischen, fruchtigen Aromen servieren.

Tipps finden Sie unter: summertime.suedafrika-wein.de

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!