

# Red Snapper mit Süßkartoffel-Kokos-Kruste, Pak Choi

**Für zwei Personen**

**Für den Red Snapper:**

350 g Red Snapperfilet	75 g Süßkartoffeln	1 Kokosnuss
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	25 ml Sahne	25 g Kokosfett
Salz	Pfeffer	

**Für den Pak Choi:**

250 g junger Pak Choi	1 Schalotte	1 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ kleine Chilischote	2 EL Sojasauce	1-2 EL Austernsauce
$\frac{1}{2}$ EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

**Für die Beurre blanc:**

$\frac{1}{2}$ Schalotte	150 ml Sahne	40 g kalte Butter
100 ml Fischfond	50 ml Riesling	Salz, Pfeffer

**Für den Red Snapper:**

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Red Snapperfilet abbrausen und trocken tupfen. 100 g davon wegschneiden und fein würfeln. Den Fisch mit Sahne in einem Mixer zu einer feinen Farce pürieren. Restliches Filet in vier gleich große Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft kräftig würzen. Kokosnus öffnen und ein Viertel des Fruchtfleischs vorsichtig mit einem kleinen Messer aus der Schale lösen. Süßkartoffel schälen. Beides in feine Streifen hobeln und miteinander mischen. Je eine Seite der Fischstücke gleichmäßig dünn mit etwas Farce bestreichen, großzügig Kokos-Süßkartoffel-Streifen darauf verteilen und fest andrücken.

Fisch auf der Kokos-Kartoffel-Seite in heißem Kokosfett in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten.

Filetstücke wenden und für 10 Minuten in den Ofen geben.

**Für den Pak Choi:**

Pak Choi putzen und je nach Größe nochmals halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen, Chili halbieren und entkernen. Alles in feine Streifen schneiden und in heißem Sesamöl in einem Wok kurz anschwitzen. Pak Choi zufügen und 1 Minute unter ständigem Rühren zusammenfallen lassen. Dann mit Sojasauce ablöschen und 2 Minuten dünsten.

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, Austernsauce unterheben. Gemüse auf Teller verteilen und mit dem gebratenen Fischtranchen servieren.

**Für die Beurre blanc:**

Schalotte abziehen und in 1 EL Butter in einem kleinen Topf anschwitzen.

Mit Riesling ablöschen. Fischfond und 50 ml Sahne zugießen und alles offen um die Hälfte einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

100 ml Sahne aufschlagen. 1 EL geschlagene Sahne und restliche kalte Butter zugeben und schaumig mixen.

Johann Lafer am 27. Juni 2025