

Doraden-Beignets auf Aprikosen-Pfirsich Chutney

Für vier Portionen

Für die Beignets:

2 Doradenfilets	2 EL Sojasauce	1 EL Akazienhonig
$\frac{1}{2}$ Limette	Salz, Chili	8-12 Schaschlik-Spieße
2 Eier	250 ml Bier	40 g Mehl
20 g Speisestärke	Mehl, Pflanzenfett	

Für das Chutney:

6 reife Aprikosen	1 reifer Pfirsich	20 g frischer Ingwer
2 kleine rote Chilischoten	50 g Akazienhonig	80 ml Pfirsich-Essig
50 g Aprikosenkonfitüre	2 EL körniger Dijon- Senf	

Für die Garnitur:

50 g Wildkräutersalat	Olivenöl	1 Limette
Salz		

Doradenfilets in breite Streifen schneiden. Streifen mit Sojasauce, Akazienhonig, dem ausgepressten Saft der Limette, Salz und Chili aus der Mühle würzen und in Mehl wenden. Eier, Bier, Mehl und Speisestärke verrühren. Filets wie kleine Segel auf die Schaschlik-Spieße aufspießen, durch den Teig ziehen und im erhitzten Pflanzenfett drei bis vier Minuten knusprig backen. Aprikosen und Pfirsich halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten halbieren. Honig erwärmen und Ingwer und Chili darin andünsten. Aprikosen und Pfirsich zugeben und karamellisieren. Mit Pfirsich- Essig ablöschen und Konfitüre zugeben. Dabei gelegentlich rühren. Dann Senf zugeben, würzen und auskühlen lassen. Das Chutney mittig platzieren. Den Wildkräutersalat würzen und darum verteilen. Mit Beignets vollenden.

Johann Lafer am 06. September 2014