



Lubina salvaje al vapor laqueada con sandía

*Gedünsteter und lackierter Wolfsbarsch
an Wassermelone*

Lubina salvaje al vapor laqueada con sandía

Gedünsteter und lackierter Wolfsbarsch an Wassermelone

INGREDIENTES

Filete grueso de lubina salvaje	140g
PURÉ DE SANDÍA PONTHER	50g + 50g
Campari	1cl
Fécula de maíz	2g
Hinojo	¼
Limón	1
Agua	20cl
Granos de cilantro	5g
Aceite de oliva	
Ajo, tomillo, laurel	
Sal	
Pimienta	

ELABORACIÓN

Moler la mitad de los granos de cilantro. Picar el hinojo muy fino y aderezarlo con el zumo de un limón, aceite de oliva, granos de cilantro molidos, sal y pimienta. Dejar marinar durante unos 20 minutos. Poner a hervir 50 g de puré de sandía PONTHER y ligarlo con la fécula de maíz. Dejar templar fuera del fuego y añadir el Campari.

En una vaporera, mezclar 50 g de puré de sandía PONTHER, agua, el resto de granos de cilantro, el ajo, el tomillo y el laurel. Colocar la rejilla y poner la mezcla a hervir. Salpimentar el filete de lubina y colocarlo sobre la rejilla. Tapar, apagar el fuego y dejar que se haga al vapor durante unos 10 minutos.

Cubrir el filete de lubina con la salsa de sandía y Campari. Disponer el hinojo marinado en el centro del plato y, a continuación, colocar el filete de lubina y espolvorear pimienta.

EL TOQUE MAESTRO

La receta también puede realizarse sin Campari.

ZUTATEN

Wolfsbarschsteak	140g
PONTHER Wassermelonenpüree	50g + 50g
Campari	1cl
Maisstärke	2g
Fenchel	¼
Zitrone	1
Wasser	20cl
Koriandersamen	5g
Olivenöl	
Knoblauch, Thymian, Lorbeer	
Salz	
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Koriandersamen fein zerstoßen. Den Fenchel fein schneiden, dann mit Zitronensaft, Olivenöl, zerstoßenen Koriandersamen, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend circa 20 Minuten marinieren lassen. 50 g PONTHER Wassermelonenpüree aufkochen und mit der Maisstärke binden. Vom Feuer nehmen, auf eine lauwarme Temperatur abkühlen lassen und den Campari hinzufügen. 50 g PONTHER Wassermelonenpüree, Wasser, die restlichen Koriandersamen, Knoblauch, Thymian und Lorbeer in einen Dampfkochtopf geben. Ein Gitter aufsetzen und die Mischung zum Kochen bringen. Das Wolfsbarschsteak würzen und auf das Gitter legen. Abdecken, das Feuer ausschalten und circa 10 Minuten garen lassen. Anschließend das Wolfsbarschsteak mit der Mischung aus Wassermelone und Campari lackieren.

Den marinierten Fenchel in der Mitte des Tellers anrichten, das Wolfsbarschsteak darüberlegen und pfeffern.

DER BESONDERE TIPP

Das Rezept kann auch ohne Campari zubereitet werden.



Sandía 100%
Wassermelone

Origin Spain