



Vanessa Schätzle

Branzino in der Salzkruste mit sizilianischer Caponata und Tramezzini mit Basilikum-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für den Branzino:

- 1 ganzer Wolfsbarsch à ca. 500 g, küchenfertig
- 1,5 kg mittelgrobes Meersalz
- 2 Eier (Eiweiß)
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 1 Bund Thymian
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitronenmelisse und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Wolfsbarsch abwaschen, trockentupfen, innen mit Salz würzen und Zitronenmelisse und Thymian dazugeben. Eier trennen und Eiweiß mit dem Meersalz vermengen. Backpapier auf ein Backblech auslegen, 1/3 der Salzmischung darauf geben, Wolfsbarsch darauflegen und mit dem restlichen Salz gut bedecken. 20 Minuten im Backofen garen. Obere Salzschiicht anschließend vorsichtig aufbrechen und auf einen Teller anrichten.

Für die Caponata:

- 1 Aubergine
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 250 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 3 Stangen Stangensellerie
- 2 Scheiben Serrano Schinken
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL Pinienkerne
- 1 EL helle, weiche Sultaninen
- 100 g Taggiasca Oliven
- 1 TL Kapern
- 1 Orange
- 200 ml milder Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Paprika schälen. Aubergine und Paprika in Würfel schneiden

Fäden des Stangensellerie abschälen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen abziehen. Schalotten, Chilischote und Knoblauchzehen fein würfeln. Orange waschen, trockentupfen, Orangenschale abreiben und Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Chili, Sellerie und Auberginen dazugeben und fünf Minuten anschwitzen. Paprika dazugeben und weitere 2 Minuten köcheln lassen. Stückige Tomaten dazugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Essig und Orangensaft ablöschen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.

Oliven, Sultaninen und Kapern zum Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Orangenabrieb abschmecken.

Servierring mit Alufolie ummanteln, Serranoschinken herumwickeln und eine zweite Schicht Alufolie drumwickeln damit der Schinken die Form behält. 15 Minuten im Backofen mit dem Fisch garen.

Für das Tramezzini:

- 100 g Tramezzini-Brot
- ½ Avocado
- 1 Bund Basilikum
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 3 Stängel Schnittknoblauch (alternativ Knoblauch und Schnittlauch)

Avocado Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Limette waschen, trockentupfen, Limettenschale abreiben und Limette auspressen.

Schnittknoblauch fein schneiden

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Avocadofleisch, Frischkäse und Schnittknoblauch in einen Mixer geben und zu einer Creme vermengen. Mit Limettensaft, Limettenabrieb, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

1 Limette Tramezzini-Brot in Form schneiden und mit dem Dip bestreichen. Zweite
100 g Frischkäse Brotschicht drauflegen und in einer Grillpfanne knusprig ausbraten.
2 EL Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.