

# Vorspeise

Cadiz-Dorade mit Tomate, Oliven, Basilikum und Feta

Zutaten:

0.6 St. Dorade  
0.4 St. Gurke  
0.5 St. Zwiebeln, rot  
1 St. Limette  
30 g Taggiasca Oliven  
0.2 Bund Basilikum  
1.5 St. Tomaten  
1.5 St. Knoblauchzehen, weiß  
0.1 Bund Thymian  
20 ml Milch  
20 ml Sahne  
40 ml Buttermilch  
125 g Joghurt, griechisch  
1 St. ISI-Kapseln  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Fleur de Sel  
Cayennepfeffer  
60 g Feta

Zubereitung:

Die Ceviche: Die Dorade filetieren, gründlich entgräten, das Fleisch von der Haut lösen, in etwa 1cm große Würfel schneiden und bis zum Anrichten kaltstellen. Die Gurke und die rote Zwiebel in etwa 5mm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Abrieb der Limette hinzugeben, die abgeriebenen Limetten filetieren, die Filets ebenfalls kleinschneiden und die Stücke mit in die Schüssel geben. Oliven und Basilikum kleinschneiden und untermischen, alles zusammen in etwas Olivenöl und Limettensaft marinieren und vorsichtig mit Salz und Zucker würzen. Zum Anrichten die Fischwürfel unterheben, etwa 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Die halbtrockneten Tomaten: Zunächst den Strunk entfernen, dann die Tomaten kreuzförmig einritzen, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend sofort in Eiswasser abschrecken. Nun die Tomaten häuten, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, auf ein Blech mit Backpapier legen und den fein geschnittenen Knoblauch sowie den Thymian darüberstreuen. Noch etwas Olivenöl darüberträufeln, dann die Tomatenviertel bei 65 °C halb trocknen lassen und schließlich zum Anrichten halbieren. Das Griechischer-Joghurt-Espuma: 20ml Milch mit 20ml Sahne, 40ml Buttermilch und 125g griechischem Joghurt verrühren und mit Salz, Zucker und etwas Limettensaft abschmecken. Die Masse dann in eine ISI-Flasche füllen, 1 bis 2 N2O-Kapseln draufschauben, kräftig schütteln und bis zum Anrichten kaltstellen. Alle Komponenten auf dem Teller arrangieren, nach Belieben mit kleinen Basilikum- oder Thymianblättern und kleingebrochenem Feta dekorieren und schließlich mit Fleur de Sel und etwas Cayenne-Pfeffer abrunden.