



## So wird das Rezept „Papageienfisch in Textur mit konfitierter Autodate-Kartoffel, Schnee aus roten Riesengarnelen und Sphären aus Valleseco-Äpfeln“ zubereitet

### **ZUTATEN UND ZUBEREITUNG**

#### **Papageienfisch in Textur**

*2 gesäuberte Papageienfische*

*2 Knoblauch*

*50 ml natives Olivenöl extra*

*Salz nach Geschmack*

Die Papageienfische ohne Haut und Gräten in Salzwasser garen, dann mit den übrigen Zutaten in den Thermomix geben, bis eine Masse entsteht.

#### **Knusperschuppen**

*Schuppen der Papageienfische*

*Natives Olivenöl extra*

Die Schuppen der Papageienfische eine halbe Stunde lang bei 100° C im Ofen trocknen. Dann zwei Minuten lang bei 180° C fritieren oder braten, bis sie knusprig sind.

#### **Konfitierte Kartoffel**

*Kanarische Kartoffel der Sorte Autodate groß*

*Natives Olivenöl extra*

Die geschälte Kartoffel in große Würfel schneiden, die sich beim Anrichten als Unterlage des Papageienfisches eignen. Zum Konfitieren die Kartoffelwürfel vollständig mit Olivenöl bedecken. 1 Stunde lang bei 70° C im Ofen garen.

#### **Schnee aus roten Riesengarnelen**

*100 ml Öl, infusioniert mit dem Aroma von zwei Riesengarnelen.*

Dafür die 100 ml Öl 3 Stunden lang bei 70° C mit zwei Riesengarnelen kochen.

Die Riesengarnelen herausnehmen und die 100 ml Öl mit 100 g Maltosec vermischen, bis sie die geeignete Textur erreichen.

