



hr1-DOLCE VITA

**Reiner Neidhart**

## **Gebratener Atlantikfisch mit glasierter Banane, Zuckerschoten und Papayasalsa**

für 4 Personen

### **ZUTATEN**

4 Medaillons vom **Atlantikfisch** á 150 g schneiden

Salz, Pfeffer

Marinade: 100 g Olivenöl, 1 Rosmarinzweig, 3-4 Kardamomkapseln, 2 Knoblauchzehen  
Blattpetersilie

1 Eigelb, Weckmehl, Rapsöl

280 g **Zuckerschoten**

etwas flüssige Butter

### **Glasierte Bananen**

4 Gemüsebananen, halbiert

60 g Waldhonig

8 cl Weißwein

1 Thymianzweig

### **Papayasalsa**

1 kleine Zwiebel in Würfel, 1 Knoblauchzehe

2 El Öl

1 Papaya geschält und in Stücke geschnitten

0,2 L Weißwein, 6 cl Essig, 4 cl Maracujasaft

frischer Oregano, Pfeffer, etwas Chili

### **ZUBEREITUNG**

Den Fisch in Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der Marinade 2-3 Stunden marinieren. Aus der Marinade nehmen und in der gehackten Blattpetersilie wälzen. Anschließend im Eigelb wenden und in Weckmehl panieren. In Rapsöl braten.

Die Zuckerschoten blanchieren und durch flüssige Butter ziehen

Für die glasierten Bananen den Honig und Weißwein zu einem Caramel kochen, den Thymianzweig zugeben und die Bananen darin glacieren.

Für die Papayasalsa die Zwiebel und den Knoblauch in Öl dünsten, Papaya zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Maracujasaft, Weißwein und Essig aufkochen, mit Pfeffer und Chili abschmecken. Oregano zugeben.