

- Lachs und Seeteufel an Aubergine-Thai-Curry
- Feigen-Passionsfrucht-Blätterteigkissen
- Vanille-Erdbeeren mit Doppelrahm



#### CLAUDIA LÄSSER'S EINKAUFLISTE

- Lachsfilet
- Seeteufelfilet
- Erdbeeren
- Aubergine
- Peperoncini
- Kokosmilch
- Blätterteig
- Feigen
- Passionsfrucht

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Zwiebel
- Ingwer
- Thaibasilikumblätter
- Kaffir-Limettenblätter
- Geflügelbouillon
- Rote Thai-Currypaste
- Peperoni
- Zucchini
- Limette
- Vanillezucker
- Doppelrahm
- Zucker
- Vanillestengel
- Orange
- Olivenöl
- Sesam-Öl



für 2 Personen



ca. 30 Min.



leicht

#### ZUTATEN

150 g Lachsfilet, ohne Haut  
120 g Seeteufel-Filet  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

#### Fischfilets:

Gewürzten Fisch kurz vor dem Servieren auf beiden Seiten in Olivenöl anbraten.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

1 Zwiebel, geschnitten  
0,5 dl Sesamöl  
60g Ingwer, in groben Stücken  
12 Thaibasilikumblätter  
5 Kaffir-Limettenblätter  
Kleines Stück Peperoncini  
3 dl Kokosnussmilch  
1 dl kräftige Geflügelbouillon  
1 EL rote Thai-Currypaste  
Evt. Salz zum abschmecken

½ Aubergine, geschält und in kleine  
Würfel geschnitten  
1 Peperoni, in Würfel  
1 Zucchini, in Würfel  
Thaibasilikumblätter  
0,5 dl Sesamöl  
Salz

200g Erdbeeren, geschnitten  
Saft einer halben Limette  
2 Pack Vanillezucker  
1,5 dl Doppelrahm

60g Zucker  
4 Feigen  
1 Passionsfrucht  
½ Vanillestengel  
Saft einer halben Orange  
Etwas Wasser  
Blätterteig, fertig ausgewallt, in Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden

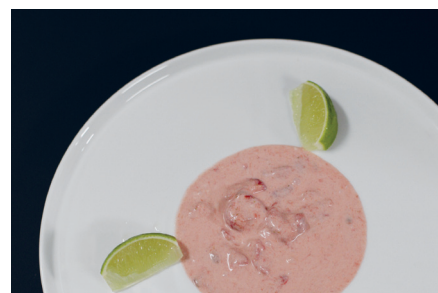
## BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Zum Hauptgang als Kontrast zum scharfen Curry ein süsser Weisswein:  
· Moscato D'Asti, Bricole des Sole, ITA 2010 (Bild)

### Thai-Curry:

Zwiebel, Ingwer, Peperoncini, Kaffir-limettenblätter und Thaibasilikumblätter in Sesamöl andünsten. Thaicurrypaste dazugeben, mit Bouillon und Kokosnussmilch auffüllen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Spitzsieb abpassieren.

Das Gemüse kurz im Wok mit Sesamöl ansautieren. Mit Salz abschmecken. Die Thaisauce dazugeben, einmal aufkochen und nochmals 10 bis 12 Thaibasilikumblätter dazugeben. Das Curry servieren und mit dem gebratenen Fisch anrichten.



### Erdbeeren:

Erdbeeren mit Vanillezucker und Limettensaft mindestens 10 Minuten marinieren, danach den Doppelrahm darunterheben.



### Blätterteigkissen:

Zucker karamellisieren, mit etwas Wasser ablöschen, Vanillestengel und Orangensaft dazugeben, kurz aufkochen und die geschnittenen Feigen dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Das Fruchtmarmelade der Passionsfrucht untermischen. Die Früchte ohne Saft auf die Blätterteig-Quadrate legen. Circa 15 Minuten bei 190 Grad im Ofen aufgehen lassen. Mit den Erdbeeren servieren.



### Als Aperitif:

· Weinviertel Zeiseneck,  
Grüner Veltliner, Pfaffl, AUT 2010

© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid