

Blue Marlin mit Kokossauce und Kumquat– Basmati- Reis

Zutaten für 2 Portionen :

1 Blue Marlin Steak (ca. 4 cm dicke Scheibe, 400 bis 500 g schwer),
2 EL Öl zum Braten,
Salz,
4 Scheiben Ananas aus der Dose.

Für den Kumquat – Basmati Reis :

150 g Basmati Reis,
12 Kumquats,
2 EL Butter, 1 rote Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 Zitrone,
Salz.

Für die Kokossauce :

4 EL Kokosmilch aus der Dose,
400 ml Fischfond,
3 Frühlingszwiebeln oder Schalotten,
4 EL Martini bianco oder Noilly Prat,
1 Chilischote,
1 walnussgroßes Stück Ingwer,
Salz,
heller Soßenbinder.

Zubereitung :

Kumquat – Basmati Reis :

Die rote Zwiebel abziehen und grob würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem großen Topf (kommt nachher der Reis dazu) die Butter erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin etwa 5 Min. andünsten. Den gewaschenen Reis zugeben und mit ca. 300 ml Wasser aufgießen. Ca. 1 TL Salz zugeben. Gut umrühren. Immer wieder kontrollieren ob noch genügend Flüssigkeit im Reis ist, sonst mit heißem Wasser etwas nachgießen. Die Kumquats heiß abspülen, in dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Die Zitrone halbieren, das Fruchtfleisch zwischen den Trennwänden ausschneiden, die Kerne entfernen und den restlichen Saft in den Reis pressen. Wenn der Reis 10 Min gegart ist, die Kumquats und das Zitronenfruchtfleisch zugeben, die Herdplatte ausschalten und den Reis zugedeckt quellen lassen.

Die Kokossauce vorbereiten :

Die Frühlingszwiebeln abziehen, die weißen Teile in dünne Ringe schneiden. Den Martini bianco in einen Soßentopf geben, die Zwiebelringe zugeben und aufkochen lassen. Chilischote entkernen, fein würfeln und zugeben. Ingwer schälen, fein würfeln und zugeben. Mit Fischfond aufgießen salzen und das Ganze 10 Min. köcheln lassen.

Den Blue Marlin grillen :

Eine passende, feuerfeste Form in den Backofen stellen und diesen auf 160 °C vorheizen. Eine Grillpfanne (oder normale Pfanne) mit dem Öl erhitzen. Das Blue

Rezepte > Fischgerichte > Rezept : Blue Marlin, mit Kokossauce und Kumquat -
Basmati - Reis

Marlin Steak abwaschen, trocknen und von beiden Seiten scharf anbraten. Hitze zurücknehmen und auf jeder Seite etwa 3 Min. braten. In die feuerfeste Form im Backofen geben, mit der vorbereiteten Sauce übergießen und 15 Min durchziehen lassen. In der noch heißen Grillpfanne die gut abgetropften Ananasscheiben von beiden Seiten grillen. Auf den Reis legen, damit sie nicht kalt werden.

Die Kokossauce fertig stellen :

Das Blue Marlin Steak aus der Form nehmen, die Sauce durch ein Sieb in den Soßentopf gießen. Das Blue Marlin Steak wieder in die Form und in den Backofen geben. Mit dem Schneebesen langsam so viel Kokosmilch einrühren, dass die Schärfe der Sauce angenehm wird und der Kokosgeschmack bemerkbar wird. Mit hellem Soßenbinder leicht binden, eventuell nachsalzen.

Servieren des Blue Marlin Steaks mit Kumquat Basmati Reis und Kokossauce :

Das Blue Marlin Steak halbieren. Auf zwei vorgewärmte Teller legen, zwei gegrillte Ananasscheiben dazu legen. Etwas Kumquat- Basmati Reis dazugeben. Je 3 EL Kokossauce über die Blue Marlin Steak Hälften verteilen. Die restliche Sauce und den restlichen Reis in Schalen dazu stellen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Das Gericht hat eine etwas „asiatische“ Richtung. Damit Sie es mit Stäbchen essen können, schneiden Sie das Blue Marlin Steak in mundgerechte Würfel und verteilen die (reichlich bemessene) Kokossauce darüber.