Knuspriger Barramundi mit Chili-Jam

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Chili-Jam

1 kg Tomaten, z. B. Roma

Tomaten kreuzweise einschneiden und in einen gelochten Garbehälter geben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 4 Min.

Gedämpfte Tomaten enthäuten und hacken.

½ Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen

6 Chilischoten, lang, rot

2 TL Olivenöl

Chilischoten entkernen, zusammen mit der Gemüsezwiebel und dem Knoblauch fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl anbraten.

500 g Zucker

1 Limette

70 ml Weissweinessig

2 TL Meersalz

Tomaten zusammen mit allen anderen Jam-Zutaten in eine Pfanne geben und für eine Stunde einköcheln lassen.

Barramundi

4 Barramundi-Portionen, je ca. 130 g, mit Haut und ohne Gräten

Salz

2 EL Maizena

Fisch mit einem Küchentuch trocken reiben, salzen und die Hautseite mit Maizena einreiben.

Gerät heizt vor

Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

2 EL Öl

Öl auf ein Kuchenblech geben und den Fisch mit der Haut nach unten ins Öl legen. Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

PizzaPlus 230 °C während 8 Min.

Fisch mit dem Chili-Jam servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021