

## DER FEINSCHMECKER

### Red Snapper mit Ras el-Hanout auf Kürbis-Aprikosen-Creme und Sesam-Spinat

© Mathias Neubauer

#### Zutaten

Für 4 Personen

300 g Hokkaido-Kürbis

75 g Dörr-Aprikosen

3 EL Olivenöl

175 ml Gemüsebrühe

75 g Butter

Salz

Cayennepfeffer

4 Tranchen

Red Snapper oder Rotbarschfilet, mit Haut ohne Gräten à etwa 120 g

2-3 Zweige Thymian und Rosmarin

3 TL Ras el-Hanout

2-3 TL Pul Biber

Fleur de Sel

1 geschälte, fein gewürfelte Schalotte

1 in dünne Scheiben geschnittene Knoblauchzehe

2-3 EL Sesamöl

300 g geputzter, junger Spinat

frisch geriebene Muskatnuss

2-3 EL gerösteter weißer Sesam

#### Zubereitung

**Kochzeit:** 65 Minuten

1 Kürbis und Aprikosen würfeln. Beides zusammen in 1 EL heißem Öl 2–3 Minuten anschwitzen, dann die Brühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 20 Minuten weich garen.

Anschließend das Ganze in einen hohen Becher umfüllen, Butter hinzufügen und mit einem Mixstab möglichst fein pürieren. Creme mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken und warm halten.



# Bacchus-Vinothek

2 Fischstücke zusammen mit den Kräutern auf der Hautseite in restlichem Olivenöl etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Dann wenden und nochmals auf der anderen Seite kurz anbraten. Dabei beide Seiten der Filetstücke jeweils großzügig mit Ras el-Hanout, Pul Biber und Fleur de Sel würzen.  
3 Schalotten und Knoblauch in Sesamöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, Gemüse mit Salz, Cayennepeffer und Muskat abschmecken, Sesam untermischen.

4 Kürbis-Aprikosen-Creme auf Teller verteilen. Darauf jeweils etwas Sesam-Spinat geben. Zum Schluss je 1 Stück gebratenen Fisch auf den Spinat setzen und sofort servieren.

[https://www.feinschmecker.de/rezepte/red-snapper-mit-ras-el-hanout-auf-kuerbis-aprikosen-creme-und-sesam-spinat?\\_se=Zy5zZXJyaWxsaUB2aXJnaWxpbY5pdA%3D%3D](https://www.feinschmecker.de/rezepte/red-snapper-mit-ras-el-hanout-auf-kuerbis-aprikosen-creme-und-sesam-spinat?_se=Zy5zZXJyaWxsaUB2aXJnaWxpbY5pdA%3D%3D)

