



kochen.tv

## Duett von Jakobsmuscheln und Blue Marlin auf Oliven-Dörrtomatenbrot mit Blattsalat an Limettenvinaigrette



### Zutaten:

- 1 Hefewürfel
- 3 EL Petersilie, gehackt
- 8 Stck. Dörrtomaten
- 200 g Oliven, schwarz entsteint
- 750 g Weissmehl
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauch
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 5 dl Wasser
  
- 4 Jakobsmuscheln
- 4 x 70 g Blue Marlin
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
  
- 2 Limetten
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 Chili, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- Blattsalat
- handvoll gewaschen

### Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Dörrtomaten und Oliven hacken. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und Dörrtomaten, Oliven, Petersilie, gepressten Knoblauch, Olivenöl, Salz, Zucker und Hefe dazugeben. Mischung 10 Minuten kneten und anschliessend bei Raumtemperatur ca. 1h aufgehen lassen. Teig in lange Stangen oder auch zu einem Kastenbrot formen und im Ofen bei 170 ° ca. 40 min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Limetten schälen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Honig, Olivenöl, Salz und Chili dazu geben und mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen.

Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen und den mit Salz und Pfeffer gewürzten Blue Marlin sowie die Jakobsmuscheln ca. 2-3 min braten. Fisch und Muscheln herausnehmen, und die Limettenvinaigrette in die noch heisse Pfanne geben. Nicht mehr erhitzen.

#### Anrichten:

Salatblätter auf Teller verteilen, eine Brotscheibe in die Mitte legen, Jakobsmuscheln und Blue Marlin darüber geben und schliesslich den lauwarmen Limettenfond darüber verteilen. Mit Chili oder Kräuterblatt dekorieren und sofort servieren.

