

Spanische Zucchini á la Reinhard Fendrich

(„transkribiert“ von der TV-Sendung „Alfredissimo“, Reinhard Fendrich zu Gast bei Alfred Biolek)

Zutaten:

4 Zucchini (mittelgroß)
ca. 400 g Seelachs (in kleine Stücke zerpfückt)
1 Zwiebel, fein gewürfelt
etwas Butter
spanische Oliven, mit Paprika gefüllt (ca. ½ Glas)
Tomaten-Paprika aus dem Glas
½ Bund Petersilie
Creme fraiche (ca. 100 g)
1 Esslöffel Sahne
etwas Suppe (aus Konzentrat)
Saft von 1 Zitrone (frisch gepresst)
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
1 Teelöffel Paprikapulver

- Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und längs halbieren, in kochendem Wasser kurz (ca. 5 min) blanchieren.
- Die Zwiebel und die Tomaten-Paprika fein würfeln, die Oliven in Scheiben schneiden, die gewaschene Petersilie fein hacken. Die Sahne mit dem Creme fraiche verrühren.
- Die Zwiebel in einer Pfanne glasig anschwitzen, dann in einer Schüssel die Fischstücke, den Zwiebel, die Tomaten-Paprika, die Oliven, die Petersilie zu eine Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.
- Die Zucchinihälften mit einem Löffel aushöhlen, die Fischmasse darauf verteilen und mit Creme fraiche und Butterflocken garnieren.
- Die Zucchini in eine Auflaufform legen, die Suppe dazugießen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad ca. 30 min backen.
- Am Teller anrichten und mit weiteren Olivenscheiben garnieren.