

## Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

### Reinanke auf Zucchini & Tomaten mit Wassermelonen-Rosen-Gazpacho

**30 Minuten/ leicht**



---

### Zutaten für 4 Personen

3 Reinankenfilets à 120 g, Butter, Salz, geriebene Schale 1 Limette, 1 Zucchini, etwa 250 g Cherrytomaten (blanchiert und geschält), Chili, Olivenöl, Petersilie.

Für das Gazpacho: 400 g Fleischtomaten, 1 Salatgurke, 1/4 Wassermelone, Zitronensaft, Honig, Salz, Chili-Öl, Rosenwasser, essbare Rosenblätter.

Für den Kräutersalat: z.B. Kerbel, Goldmelisse, Blutampfer, Basilikum, Zitronensaft, Honig, Chili-Öl, Olivenöl, Salz.

### Zubereitung

Zucchini in feine Streifen schneiden, leicht salzen und beiseite stellen. Die Reinankenfilets zuputzen, noch vorhandene Gräten entfernen und die Haut abziehen. Filets portionieren, mit Salz würzen und mit Butter bestreichen.

Cherrytomaten kleinwürfelig schneiden, mit Olivenöl, Salz, Limettenschale, Saft, gehacktem Chili und gehackter Petersilie marinieren. Die Zucchiniestreifen unterheben und das Gemüse auf 4 Einmachgläser aufteilen, Fischfilets darauf setzen und mit dem Glasdeckel verschließen. Backrohr auf 100 °C vorheizen, die Gläser darin etwa 10 bis 15 Minuten garen. Fleischtomaten, Salatgurke und Wassermelone in gleich große Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Honig, Salz, Chili-Öl, Rosenwasser und einen Teil der Rosenblätter fein pürieren. In gekühlte Gläser abfüllen. Die restlichen Rosenblätter in feine Streifen schneiden und das Gazpacho damit garnieren.

Für den Kräutersalat Zitronensaft mit Honig, Chili-Öl und Olivenöl verrühren, mit Salz würzen und die Kräuter damit marinieren. Die Reinanke mit dem Kräutersalat und dem Gazpacho servieren.