

## Pot au feu von Dorade mit Basilikum-Pesto

### Für 4 Personen

20 g Pinienkerne	25 g Parmesan	150 g Basilikum
ca. 50 ml Olivenöl	ca. 5 g Meersalz	3 kleine Schalotten
150 g Fenchel, mit Kraut	4 Mini-Gartenmöhren	4 kleine Zucchini
1 Stange Frühlingslauch	4 kleine neue Kartoffeln	2 junge Knoblauchzehen
600 ml klare Fischkraftbrühe	1 Msp. Safran-Fäden	2 frische Doraden
4 EL Olivenöl	4 Kirschtomaten, oval	Salz, Pfeffer
Muskat	Zucker	1 kleines Ciabatta
2 EL Knoblauchöl	ca. 1 EL Mehl	1 Bund gemischte Kräuter

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend fein mahlen. Parmesan fein reiben. Den Basilikum in Streifen schneiden und in ein hohes Gefäß geben, ca. 40 ml kalt gepresstes Olivenöl zugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Meersalz dazu geben und evtl. noch etwas Olivenöl. Dann die gemahlene Pinienkerne zugeben und mit einem Holzlöffel glatt rühren. Ebenso den Parmesan unterarbeiten, das Pesto abschmecken. Schalotten schälen und fein schneiden. Fenchel, Möhren, Zucchini, Frühlingslauch putzen, Kartoffeln schälen und alles würfeln. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Fischkraftbrühe in einen Topf geben, einmal kurz aufkochen und dann den Topf vom Herd ziehen. Safran-Fäden und Knoblauch unterrühren. Die Doraden filetieren und auf der Haut lassen. In einer tiefen Pfanne mit 2 EL Olivenöl die vorbereiteten Gemüse anschwitzen. Die Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und Zucker würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Knoblauchöl dezent kross braten. Die Doradenfilets leicht schräg halbieren, auf der Hautseite mehlieren und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Brühe wieder erwärmen und die Gemüse und die mediterranen Kräuter dazugeben und fast kochen lassen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Dorade auf den Sud geben und sofort servieren. Dazu Pesto und warmes Knoblauchbrot reichen.

Stephan Schiling Freitag, 17. Juli