

St. Peterfisch mit Gurken-Nudeln und Karamell-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 St. Petersfischfilets, a 70 g	6 Kartoffeln, fest	1 Salatgurke
3 Rispentomaten	1 Limette, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer	1 Bund Schnittlauch	100 g Zucker
1 g Safran	0,5 Bund Petersilie, kraus	3 EL Olivenöl
3 EL Sesamöl, geröstet	70 g Butter	2 EL Sojasoße
Salz		

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen. Den St. Petersfisch waschen, trocken tupfen und in zehn Gramm Butter anbraten. Den Safran begeben und bei leichter Hitze garen lassen. Die Rispentomaten blanchieren, vom Strunk befreien, häuten und das Kerngehäuse ausschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Mit dem Olivenöl und Knoblauch die Tomaten in einem Topf zu einer kräftigen Soße einkochen und anschließend pürieren. Den Zucker in einer Pfanne zu Karamell werden lassen. In einer weiteren Pfanne 50 Gramm Butter erhitzen und mit dem Karamell einen Fond kochen. Die Kartoffeln darin ziehen lassen und danach warm stellen. Die Limette halbieren und pressen. Den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Aus der Sojasoße, zwei Esslöffeln Limettensaft, dem Sesamöl und zwei Teelöffeln Ingwer eine Mischung anrühren. Die Gurke schälen und mit einem Sparschäler Bandnudeln herunterschneiden. Diese mit der restlichen Butter in einem Topf erhitzen. Das Fischfilet mit der Tomatensoße, den Gurkennudeln und der Ingwer-Soße auf Tellern anrichten und mit den Petersilienspitzen und dem Schnittlauch dekorieren.

Christian Siegl am 16. September 2009