

Steinbutt und gefüllte Calamaretti mit Kräuter-Tarte

Für 2 Personen

2 Calamaretti	300 g Steinbuttfilet	50 g Sauerrahm
100 ml Milch	8 Kirschtomaten	2 Avocados
2 Zehen Knoblauch	5 Zweige Basilikum	5 Zweige Petersilie, glatt
5 Zweige Kerbel	5 Zweige Koriander	1 Packung Brickteig
6 EL Olivenöl	2 EL Pinienkerne	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kräutertarte den Basilikum, die Petersilie und den Koriander zupfen und fein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein hacken. Alles zusammen mit zwei Esslöffeln Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer vermischen. Den Brickteig auslegen und mit einem runden Ausstecher acht Stücke ausstechen. Je zwei Scheiben mit der Kräutermasse bestreichen, übereinander schichten und für fünf Minuten in den Backofen geben. Die Calamaretti ausnehmen, waschen und trocken tupfen. Den Kerbel zupfen und klein hacken. Den Sauerrahm glatt rühren und den Kerbel sowie eine Prise Salz und Pfeffer begeben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Calamaretti damit füllen. Zum Schluss die Calamaretti mit Zahnstochern fixieren, damit die Füllung nicht rauslaufen kann. Die Kirschtomaten leicht mit dem Messer einstechen, salzen, pfeffern und in zwei Esslöffeln Olivenöl scharf anbraten. Anschließend die Tomaten auf ein Blech legen und für fünf Minuten in den Ofen geben. Eine Avocado schälen, entkernen, fein hacken, salzen und pfeffern. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein hacken. Beides mit einem Pürierstab zu einer Crème pürieren. Den Steinbutt sowie die Calamaretti salzen, pfeffern und in zwei Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die restliche Avocado schälen, entkernen, die Hälfte klein hacken, salzen und pfeffern und in Milch aufkochen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rundum rösten. Zum Schluss die Kräutertarte auf die Teller verteilen, mit der Avocadocreme bestreichen und den Steinbutt, die Calamaretti, die Avocadamilch sowie die Kirschtomaten oben auflegen. Das Ganze mit den Pinienkernen bestreuen.

Jan-Philipp Cleusters am 02. November 2009