

Ratatouille, Rotbarsch-Filet, Salbei-Kartoffel-Chips

Für 2 Personen

400 g Rotbarschfilet mit Haut	2 festk. Kartoffeln	1 Aubergine, klein
2 Zucchini, klein	1 roter Paprika	1 gelber Paprika
1 grüner Paprika	3 Tomaten	1 unbehandelte Zitrone
2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	50 g Butter
1 TL Tomatenmark	250 ml trockener Weißwein	250 ml Geflügelfond
1 rote Chilischote	1 Gewürznelke	1 Vanilleschote
1 Bund Salbei	1 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	Zucker	Olivenöl
Rapsöl	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Einen kleinen Topf etwa zu einem Drittel mit Rapsöl füllen und auf etwa 180 Grad erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die zwei Zehen zusammen mit der Zwiebel in feine Würfel klein hacken. Die Paprikaschoten und die Tomaten von den Enden befreien und mit einem Bunsenbrenner rösten. Danach abschrecken und die Haut entfernen. Die Schoten und die Tomaten vierteln, entkernen und in gleichgroße Stücke schneiden. Anschließend die Aubergine und die Zucchini waschen, trocken reiben und in dünne Streifen schneiden. Den Thymian zupfen. Die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark, etwas Zucker, die Gewürznelke, die Vanilleschote und das Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitrösten. Die Vanilleschote wieder entfernen und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Die Chilischote im Ganzen hinzugeben und mit dem Fond aufgießen, danach die Nelke und das Lorbeerblatt entfernen. Die Paprikaschoten, die Zucchini und die Aubergine leicht mit Olivenöl bestreichen und nacheinander von beiden Seiten in einer Grillpfanne anrösten, damit das typische Grillmuster entsteht. Nach dem Grillen das Gemüse zusammen mit den Tomaten salzen und pfeffern, in die Zwiebel-Knoblauch-Reduktion geben und bei kleiner Hitze nachgaren. Dabei das Grillgemüse nicht zu weich werden lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheibchen hobeln. Den Salbei zupfen. Je eine Scheibe mit zwei Blättchen Salbei belegen, dann eine weitere Kartoffelscheibe darüber legen und etwas andrücken. Für die gewünschte Kartoffelchips-Menge je nach Bedarf wiederholen, danach die Chips kurz im heißen Fett frittieren. Anschließend den Rotbarsch waschen und trocken tupfen, salzen und pfeffern und auf der Hautseite in etwas Olivenöl knusprig braten. Ein paar Teelöffel Thymian und etwas Abrieb der Zitrone auf den Fisch geben, dann den Fisch wenden und einige Sekunden braten. Das Gemüse mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch auf der Hautseite mit Olivenöl beträufeln und mit der Butter überziehen. Etwas Petersilie zupfen. Das Ratatouille mit dem Rotbarschfilet und den Salbei-Kartoffelchips auf Tellern anrichten, mit etwas Thymian, Petersilie und Meersalz garnieren und servieren.

Gerhard Beck am 16. Januar 2012