

# Rotbarsch-Filet, Haselnuss-Panade, Linguine, Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

2 Rotbarschfilets, à 150 g	150 g Linguine	400 g gehackte Tomaten
2 rote Mini-Paprika	2 gelbe Mini-Paprika	2 grüne Mini-Paprika
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Tomatenmark	1 EL Paprikamark	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, dann klein hacken und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und für etwa 15 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen, so dass ein Teil der Flüssigkeit verdampft. Danach das Paprika- und das Tomatenmark hinzufügen. Anschließend die Paprikaschoten waschen, aufschneiden und von den Kernen befreien. Dann zu den noch köchelnden Tomaten geben und garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Thymian dazugeben. Mit etwas Chili abschmecken. Die Linguine im Salzwasser kochen. Die Rotbarschfilets waschen, trocken tupfen und die Hautseite mit den Haselnüssen panieren. Dann in etwas Olivenöl kräftig anbraten. Anschließend die Hitze reduzieren und den Fisch von beiden Seiten gleichmäßig braten. Dann auf ausgestellter Platte gar ziehen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Anschließend das Rotbarschfilet, die Linguine und die Tomatensoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Witte am 13. März 2012