

Lotte-Papillote mit Seeteufel, Safran-Reis, Ratatouille

Für zwei Personen

1 Seeteufelfilet, à 400 g	150 g Basmatireis	2 Lauchzwiebeln
4 Cocktailtomaten	1 Zucchini	1 rote Paprika
1 orangene Paprika	1 Karotte	4 Tomaten
1 Knoblauchzehe	3 Schalotten	2 Zweige Rosmarin
1 Ei	10 schwarze Oliven	2 EL Tomatenmark
100 g Butter	1 g Safranfäden	1 Prise brauner Zucker
100 ml Prosecco	Kräuter der Provence	Harissa
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Reis darin anbraten. Anschließend mit Salzwasser aufgießen. Den Safran dazugeben und garkochen. Für das Ratatouille den Knoblauch und zwei Schalotten abziehen und fein hacken. Die Paprikaschoten entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Zucchini ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten halbieren, den Strunk heraus-schneiden und ebenfalls klein schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin anschwitzen. Das gesamt Gemüse dazu geben und anbraten. Die Oliven und das Tomatenmark dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem braunen Zucker, dem Harissa und den Kräutern der Provence würzen. Das Ganze circa 15 Minuten köcheln las-sen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Lauchzwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Fisch mit den Cocktailtomaten, den Lauchzwiebeln und dem Rosmarin belegen und auf das Pergamentpapier legen. Olivenöl über den Fisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Papier mit der Schnur an den Enden zusammenbinden und zum Garen in den Backofen geben. Für die Soße die restlichen Schalotten abziehen, fein hacken und in dem Prosecco weich kochen. Das Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb dazugeben. Die Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Papier auf Tellern anrichten. Die Soße darüber geben. Das Ratatouille und den Reis ebenfalls auf dem Teller anrichten und servieren.

Solange Jahn am 21. März 2012