

Steinbutt mit Tomaten-Brot-Kruste und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Steinbuttfilets à 200 g	400 g mehligk. Kartoffeln	125 g Cherrytomaten
1 Schalotte	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie	50 g Parmesan	3 Scheiben Weißbrot
1 rote Paprika	20 ml Sahne	10 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter	1 Muskatnuss	Balsamicocreme
10 g Meersalzbutter	Olivenöl	Meersalz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit den Lorbeerblättern gar kochen. Die Steinbuttfilets waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne ein wenig Olivenöl erhitzen und die Steinbuttfilets von beiden Seiten eine Minute anbraten. Anschließend die Filets auf ein Backblech geben. Für die Tomatensalsa die Tomaten halbieren und die Schalotte abziehen und in kleine Ringe schneiden. In die leere Fischpfanne nochmals Olivenöl geben, die Tomaten und Schalotten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Basilikum fein hacken und in die Pfanne geben. Für weitere drei Minuten kochen. Den Inhalt auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Das Brot grob schneiden und in einem Zerkleinerer hacken. Den Parmesan reiben, die Petersilie klein schneiden. Auf die Fischfilets ein Löffel der Tomatensalsa geben und mit den Brotbrösel überstreuen. Den Fisch für zehn Minuten im Backofen backen. Die Paprika vom Strunk und den Kernen befreien und klein schneiden. Die Kartoffeln abgießen und die Lorbeerblätter rausnehmen. Die Kartoffeln stampfen. In einem Topf die Sahne mit der Meersalzbutter aufwärmen. Die Mischung über die Kartoffeln gießen und den Gemüsefond hinzufügen. Die rote Paprika zu dem Püree geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Steinbuttfilet auf einem Teller anrichten und das Kartoffel-Paprikapüree dazugeben. Mit Olivenöl und Balsamico garnieren und servieren.

Kevin Klonowski am 19. April 2012