

Zander-Filet mit Ratatouille und Ofen-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Zanderfilets, à 200 g	300 g festk. Kartoffeln	1 Zucchini
2 Knoblauchzehen	1 Aubergine	1 Zwiebel
2 rote und gelbe Paprika	1 Zitrone, unbehandelt	300 g Dosentomaten
1 Stängel Thymian	1 Stängel Salbei	3 EL Tomatenmark
Butterschmalz, Mehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in Viertel schneiden und mit Salz und Olivenöl in eine Auflaufform geben. In dem Backofen 25 Minuten garen lassen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen und klein schneiden. In einer Pfanne anbraten, anschließend herausnehmen. Die Paprika entkernen und schälen. Die Zucchini ebenfalls waschen, trocken tupfen, anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Tomatenmark hinzugeben. Mit den Dosentomaten ablöschen und dem zuvor angebratenen Gemüse beifügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian und den Salbei vom Stängel entfernen und hinzufügen. Die Filets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hautseite mit Mehl beschichten. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf von beiden Seiten kurz anbraten. Die Ofenkartoffeln aus dem Backofen nehmen. Das Filet, mit etwas Zitrone beträufeln, mit den Ofenkartoffeln und dem Ratatouille auf einem Teller anrichten. Mit einer Scheibe Zitrone garnieren und servieren.

Julia Barten am 28. August 2012