

# Dorsch-Filet mit Tomaten-Oliven-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für den Fisch:**

2 Dorschfilets à 200 g      2 Zweige Thymian      500 ml Olivenöl  
Salz

**Für das Ragout:**

250 g Cocktail-Tomaten    1 Lauchzwiebel      50 g getr. Öl-Tomaten  
50 g grüne Oliven      50 g schwarze Oliven    1 Zehe Knoblauch  
100 ml Tomatensaft      1 Zweig Thymian      Olivenöl, Zucker  
Salz, Pfeffer

**Für die Tagliatelle:**

100 g Tagliatelle      1 Zucchini      1 Zehe Knoblauch  
2 Zweige Thymian      1 EL Crème-fraîche      Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für den Fisch das Olivenöl leicht in einem Topf erhitzen. Den Dorsch hineingeben und circa zehn Minuten lang garen lassen, bis er glasig ist. Am Ende den Fisch abtropfen lassen und mit Salz abschmecken. Für das Ragout die Tomaten vierteln, die Oliven und die Lauchzwiebel in dünne Scheiben schneiden und beides zusammen in einen Topf geben. Das Ganze mit etwas Zucker karamellisieren und mit dem Tomatensaft einkochen lassen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Nudeln die Tagliatelle in ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Zucchini mit dem Julienneschäler abschälen. Etwas Öl in einer großen Pfanne mit einer Knoblauchzehe und etwas Thymian erhitzen. Zuerst die Zucchini und dann die Tagliatelle hinzugeben. Einen Esslöffel Crème-fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tomaten-Oliven-Ragout auf Tellern anrichten und mit dem Dorsch und den Zucchini-Tagliatelle servieren.

Markus Fütterer am 07. August 2014