

## Rotbarsch-Filet mit Ananas-Lauch-Relish

**Für zwei Personen**

**Für den Rotbarsch:**

2 Rotbarschfilets à 200 g    2 EL neutrales Pflanzenöl    Salz, Pfeffer

**Für das Relish:**

1 Stange Lauch	1 kleine Ananas	1 Zitrone
1 rote Chilischote	3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 EL Butter	2 EL Sojasauce	2 EL trockener Sherry
brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Einen Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für das Relish die Ananas schälen, den harten Mittelstrunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, und fein hacken.

Für den Fisch die Fischfilets abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rotbarsch Filets darin auf beiden Seiten hellbraun braten.

Anschließend herausnehmen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ziehen lassen.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Etwas Butter in das heiße Bratfett geben und Ingwer und Chilistückchen kurz darin anschwitzen. Mit zwei Esslöffel Zitronensaft, Sojasauce und Sherry ablöschen und vier bis fünf Minuten köcheln. Mit etwas Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und kleinschneiden.

Die Rotbarschfilets mit dem Ananas-Lauch-Relish auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Angie Alessio am 31. März 2016