

# Steinbeißer-Filet, Kirschtomaten, Thymian-Ofenkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Ofenkartoffeln:**

600 g Drillinge	Thymian, gerebelt	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Fischfilet:**

2 Steinbeißerfilets	25 g Mehl	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Kirschtomaten:**

300 g Tomaten	1 mittelgroße Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
150 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Ofenkartoffeln:**

Backofen auf 200° C Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in jeweils vier gleichgroße Spalten schneiden. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian auf den Kartoffeln verteilen und gut durchmischen. Anschließend die Kartoffeln gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und 20-30 Minuten im Ofen backen, bis sie knusprig braune Stellen bekommen.

**Für das Fischfilet:**

Steinbeißer waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und von allen Seiten kurz in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Pfanne mit Bratfett für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

**Für die Kirschtomaten:**

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit dem restlichen Öl in der Pfanne des Fisches Pfanne glasig anbraten, ggf. etwas Öl hinzugeben. Mit Fond ablöschen, Tomaten halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben.

Zitrone halbieren und auspressen. Etwa 2-3 EL Saft der Zitrone hinzugeben und ohne Deckel köcheln lassen. Sobald es leicht angedickt ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henrik Jöhnk am 22. Oktober 2018