

Seelachs-Spieß mit Bruschetta

Für 2 Personen

ca. 100 g schwarze Oliven	2 Schalotten	1 Fleischtomate
4 EL Olivenöl	1/2 Ciabatta	Pfeffer, Salz
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	1 Zucchini
300 g Seelachs	8 Cocktailtomaten	2 große Rosmarinzweige
2 EL Weißwein	1 EL Butter	

Für die Bruschetta die Oliven gegebenenfalls entkernen und klein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven und Schalotten in etwas Olivenöl anrösten, die gewürfelten Tomaten dazugeben. Das Ciabatta in vier Scheiben schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Die Brotscheiben pfeffern, salzen und mit der ungeschälten Knoblauchzehe einreiben. Mit der Tomaten-Olivenmischung belegen und gezupfte Basilikumblätter obenauf geben. Die Zucchini in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Seelachs in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Pfeffern und salzen. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Rosmarinzweige von den Nadeln befreien, die Rinde des Rosmarinstiels abkratzen, die Fischstücke jeweils abwechselnd mit halben Tomaten und Zucchinistücken aufspießen und die Spieße mit Olivenöl bepinseln. Die Spieße in einer Pfanne von allen Seiten jeweils ca. 2 Minuten rösten. Auf einen Teller geben. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, kleingehackte Rosmarinnadeln zugeben und Butter unterrühren. Die Fischspieße in die Pfanne geben, einmal durchschwenken und mit der Soße und Bruschetta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 29. Mai 2008