

Gebratener Wolfsbarsch mit Tomaten-Konfitüre

Für 4 Personen

Für die Tomatenkonfitüre:

500 g Tomaten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	100 ml weißer Balsamico	130 g Rohrzucker
2 Sternanis	2 Gewürznelken	Salz
1 EL Paprikapulver, edelsüß	3 Stängel Basilikum	

Für den Fisch:

1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Wolfsbarschfilets à 150 g
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	

Für die Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Zweige Rosmarin	

Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Balsamico mit Zucker, Sternanis und Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Schalotte, Knoblauch und zugeben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Die geschälten Tomaten grob schneiden, zugeben und zu einer konfitüreartigen Konsistenz einkochen. Sternanis und Nelken wieder herausnehmen und alles mit Salz und Paprikapulver abschmecken und abkühlen lassen. Basilikum abspülen trocken schütteln, fein schneiden und untermischen. Die Kartoffel schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl die Kartoffelwürfel bei milder Hitze ca. 15 Minuten goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für den Fisch Thymian und Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Wolfsbarschfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fischfilet zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten. Angedrückte Knoblauchzehe, Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Filets wenden, 1 EL Butter mit in die Pfanne geben und kurz gar ziehen lassen. Gehackten Rosmarin unter die Kartoffelwürfel mischen. Etwas Tomatenkonfitüre auf Teller verteilen, das Fischfilet anlegen und mit den Kartoffeln servieren.

Sören Anders am 29. August 2014