

# Schollen-Filet mit Gazpacho

## Für 2 Personen

### Für die Garnitur:

3 Tomaten	ca. 8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
ca. 70 g Baguette	1/2 rote Paprika	1/2 Salatgurke
1 Ei, hart gekocht	1/2 Bund Brunnenkresse	1 EL Kapern
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Piment-d'Espelette	

### Für die Gazpacho:

1 gelbe Paprika	2 Fleischtomaten	1/2 Salatgurke
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde	Salz, Piment-d'Espelette	Zucker
40 ml weißer Balsamico	60 ml Olivenöl	

### Für den Fisch:

2 Maischollen, filetiert	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Garnitur Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln und entkernen. Ein Backblech mit etwas Öl bepinseln. Tomaten viertel nebeneinander flach auf das Blech legen, salzen und pfeffern. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 2 Stunden trocknen. Anschließend abkühlen lassen. Tomaten evtl. schon am Vortag zubereiten. Das Baguette kurz (ca. 20 Minuten) in die Gefriertruhe geben.

Für die Gazpacho Paprika, Fleischtomaten und Gurke waschen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika grob schneiden. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und ebenfalls grob schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen und die Gurke in Stücke schneiden. Brot klein schneiden mit den Gemüsestücken in eine Schüssel geben. Mit Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker würzen. Balsamico und Olivenöl untermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Dann alles fein mixen, durch ein Sieb passieren, die Gemüsesuppe abschmecken.

Das angefrorene Baguette in 12 sehr dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Paprika und Gurke waschen. Von der Paprika das Kerngehäuse entfernen und Paprika in 1 cm große Rauten schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen und die Gurke in 1 cm große Rauten schneiden. Das hart gekochte Ei schälen und in kleine Würfel schneiden. Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Paprika, Gurke, Kapern und getrocknete Tomaten kurz darin anschwitzen, mit Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelette würzen.

Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Thymian abbrausen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Thymian und Knoblauch zugeben und die Filets darin von beiden Seiten braten.

Die Gazpacho in einem Topf erwärmen.

Warme Gazpacho auf die Teller geben, Schollenfilet aufsetzen. Das Gemüse abwechselnd mit dem gewürfelten Ei, den knusprigen Brotscheiben und der Brunnenkresse auf dem gebratenen Schollenfilet anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 03. Mai 2016