

Fisch-Filet mit Tomaten-Zweierlei

Für die Tomatenmousse:

5 reife Fleischtomaten	1/2 Bund Basilikum	1 TL Salz
1 TL Zucker	3 Blatt Gelatine	80 g Sahne

Für das Tomatenkompott:

4 Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zimt	

Für den Saibling:

4 Saiblingsfilets mit Haut	Salz	100 ml Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe

Zusätzlich:

8 Kirschtomaten

Die Tomatenmousse sollte am Vortag vorbereitet werden, da sie eine lange Gelierzeit hat.

Für die Tomatenmousse die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Tomaten mit Salz, Zucker und Basilikum im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen, das Tomatenpüree hineingeben und den Tomatensaft abtropfen lassen, damit es schneller geht ein wenig drücken.

Sobald der Tomatensaft entsprechend lange abgetropft ist, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den abgetropften Tomatensaft mit Salz abschmecken. 250 ml Saft davon abmessen.

Davon 50 ml in einem kleinen Topf erhitzen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren in dem warmen Saft im Topf auflösen. Dann alles in den restlichen Tomatensud geben, umrühren. Die Mischung über einem kalten Wasserbad rühren, bis sie zu gelieren beginnt.

Die Sahne steif schlagen und unter die Tomaten-Gelatinemischung heben. Die Tomatenmousse in eine Schüssel geben und etwa 5 Stunden kühl stellen.

Für das Tomaten Kompott die Tomaten kreuzweise einritzen und 10 Sekunden in kochendes Wasser legen. Herausheben, kalt abschrecken und häuten.

Die Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln und Blättchen vom Zweig abstreifen und fein schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten.

Die Tomatenwürfel dazugeben, mit Salz und Zimt würzen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend Rosmarin und Thymian untermischen und das Kompott etwa 5 Minuten auf dem ausgeschalteten Herd ziehen lassen.

Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und leicht salzen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Filets mit der Hautseite in die Pfanne legen, Rosmarin- und Thymianzeige, sowie eine angedrückte Knoblauchzehe dazu geben und die Fischfilets ca. 4 Minuten braten.

Dann Fischfilets wenden und kurz glasig garen.

Saiblingsfilets auf einem flachen Teller mit dem Tomatenkompott anrichten. Mit einem Kugelausstecher aus der Tomatenmousse Kugeln formen und auf dem Kompott anrichten.

Kirschtomaten abwaschen und dekorativ mit auf den Teller geben.
Dazu passt frisches Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 11. August 2021