

Hecht-Filet mit Tomaten-Kruste auf Artischocken-Ragout

Für 2 Personen

2 Hechtfilets a 150 g	1 Speckscheibe	30 g Weißbrotbrösel
4 kleine Artischocken	2 Schalotten	50 g schwarze Oliven
1 TL Tomatenmark	20 ml weißer Portwein	30 ml Geflügelfond
60 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	3 Thymianzweige
2 EL Olivenöl	Tellicherry Pfeffer	Salz
weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Hechtfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in dem heißen Olivenöl braten, zwei Thymianzweige und die Hälfte der Butter hinzu fügen und den Fisch anschließend auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Das Bratfett darüber gießen. Die Blättchen des übrigen Thymianzweiges abzupfen. Für die Kruste die übrige Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen und mit dem Tomatenmark, den Thymianblätter und dem Tellicherry Pfeffer abschmecken. Abschließend die Weißbrotbrösel zugeben, die Masse auf ein Backpapier geben, dünn verstreichen und zehn Minuten kalt stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Artischocken putzen, in Spalten schneiden und in dem Olivenöl anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Oliven und die Speckscheiben in Streifen schneiden. In einer Pfanne die Schalotten zusammen mit den Oliven und den Speckstreifen kurz andünsten. Alles mit dem weißen Portwein ablöschen, mit dem Geflügelfond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze etwa zehn Minuten schmoren. Die Tomatenkruste im festen Zustand in Stücke schneiden, diese auf die Hechtfilets legen und im Backofen gratinieren. Abschließend die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Hechtfilets mit dem Artischocken-Oliven-Ragout auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Johann Lafer am 20. August 2010