

Ragout vom Peterfisch

Für zwei Personen

Für das Ragout:

4 Petersfischfilets, à 140 g	200 g braune Champignons	150 g Cocktailtomaten
1 Zitrone (Saft, Schale)	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 ml Geflügelfond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Ragout:

Fisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Olivenöl in einem länglichen Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, Tomaten waschen und halbieren. Gemüse und Fisch zugeben, würzen und ca. 8 Minuten bei geringer Hitze langsam garen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Halme in feine Röllchen schneiden. Ragout mit Schnittlauch verfeinern.

Ragout vom St. Pierre in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 03. November 2017