

# Kross gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Tomaten

Für 4 Personen

## Wolfsbarsch:

600 g Loup-de-Mer, Filet

1 TL Mehl

1 EL Olivenöl

1 TL Butter

4 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

## Safran-Tomaten:

4 Tomaten, reif

1 Msp. Safran-Fäden

Olivenöl, Salz

## Limonen-Knoblauchschaum:

0,2 l Milch

1 Limone, unbehandelt

1 Zehe Knoblauch

Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nur auf der Hautseite mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Olivenöl bei wenig Temperatur nur auf der Hautseite kross braten. Kurz vor dem Servieren wenden. Butter und Thymian hinzugeben und kurz aromatisieren.

Safran-Tomaten:

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, abziehen, entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Safran in etwas Olivenöl anschwelen und mit Salz abschmecken.

Limonen-Knoblauchschaum:

Die Limonen-Schale abreiben. Die Milch mit Limonenabrieb und Knoblauch erwärmen, ziehen lassen, abschmecken, kurz vor dem Servieren aufschäumen. Den Wolfsbarsch auf die Tomaten setzen und den Schaum darauf träufeln.

Alexander Herrmann am 21. Mai 2010