

Schnitzel vom Seeteufel mit Tomaten-Himbeer-Ketchup

Für 2 Portionen

300 g Seeteufelfilet	10 Kirschtomaten	50 g Himbeeren
1 Ei	2 EL Mehl	1 EL Zucker
30 g Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer	Chili	Limettenschale von 1 Limette

Das Seeteufelfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl panieren. Das Ei verquirlen und das Seeteufelfilet darin wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Filet hineingeben und beidseitig anbraten. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Die Himbeeren in den karamellisierten Zucker geben, die Kirschtomaten halbieren und ebenfalls in den Topf geben. Die Kirschtomaten im Topf zerdrücken und einkochen lassen. Das Ganze mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Chili würzen. Die Butter zum Fisch geben, mit geriebener Limettenschale bestreuen und das Ganze mit dem Tomaten-Himbeer-Ketchup auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 27. 07. 2011