

## Henssler's schnelle St. Peterfisch-Nummer

### Für 2 Portionen

300 g St. Peterfisch-Filet	50 ml roter Portwein	20 g Cranberries
1 Zitrone	2 EL Zucker	2 Schalen Shiso-Kresse
Öl	Salz	Pfeffer
Chili		

Das St. Peterfisch-Filet waschen, trocken tupfen, von der Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Filets leicht überlappend auf einem Teller auslegen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Danach etwas Shiso-Kresse und ein wenig Zitronenschale drüber streuen. Den Portwein in einem Topf mit Zucker reduzieren lassen und die Cranberries dazugeben. Das Ganze sirupartig einkochen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und anschließend auf dem Fisch verteilen. Nun die Portweinreduktion löffelweise über das St. Peterfisch-Filet laufen lassen. Zum Garnieren noch einige Cranberries über dem St. Pierre verteilen.

Tipp 1: Anstelle des St. Peterfisches nehme man eine Dorade oder einen Wolfsbarsch.

Tipp 2: Anstelle des Portweins nehme man Balsamico.

Steffen Henssler am 24. 10. 2011