

Seeteufel mit Erbsen-Püree und konfierten Strauch-Tomaten

Für zwei Personen

250 g Seeteufelmedaillon	3 Scheiben Parma-Schinken	300 g Erbsen, TK-Ware
200 g Strauchtomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten halbieren. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch goldbraun anbraten. Die Tomaten auf ein Backblech geben und mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch würzen und zum Garen in den Ofen geben. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in Medaillons schneiden, mit dem Parma-Schinken umwickeln und auf den Rosmarinzweigen feststecken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend zum Garen in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anbraten. Danach die Erbsen zugeben und anschwitzen. Die Zitrone auspressen und die Schale reiben. Beides in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze pürieren. Den Fisch und die Tomaten aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Das Püree neben dem Fisch anrichten und servieren.

Martin Diedrich am 2. Februar 2011