

Pescaccio von Dorade mit Artischocken und Oliven-Paste

Für 2 Personen

2 Doradenfilets, ohne Haut	2 Artischocken	1 große Strauchtomate
10 schwarze Oliven, trocken	1 unbehandelte Zitrone	3 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	3 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Stiel der Artischocke abtrennen. Die Hüllblätter zu zwei Drittel abschneiden und die verbleibenden Hüllblätter rund um den Artischockenboden abschneiden. Das Heu mit einem Teelöffel auslösen. Den Artischockenboden in Scheiben schneiden. Die Nadeln von einem Rosmarinzweig abzupfen und klein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Artischocke mit dem Rosmarin andünsten. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, den Fond aufgießen und bei mittlerer Hitze garen. Die Tomate waschen, trocken tupfen und vierteln. Den Stielansatz und das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Würfel schneiden. Die Tomatenstücke zur Artischocke geben und kurz mit kochen. Danach den Topf vom Herd nehmen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Artischockengemüse mit Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Olivenöl würzen. Die Blätter von einem Zweig Rosmarin und dem Thymianzweig abzupfen und fein hacken. Zwei Knoblauchzehen abziehen und gemeinsam mit den Oliven feinhacken. Anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeitet und mit Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren und mit den Gewürzen und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Doradenfilets waschen und trocken tupfen. Die Filets schräg in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, halbieren und zwei Teller damit einreiben. Die Fischfilets darauf legen. Das Artischockengemüse auf das Pescaccio verteilen, mit der Olivenpaste beträufeln und servieren.

Ralf Heinzmann am 21. Februar 2012