

## Fischfilet alla puttanesca mit Kartoffel-Rösti

### Für zwei Personen

|                              |                             |                                     |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 2 Rotbarschfilets, à 150 g   | 300 g Kartoffeln, fest      | 10 schwarze Oliven                  |
| 1 Gewürzgurke, mittelgroß    | 2 vorgekochte Dosen-Tomaten | 2 Lauchzwiebeln                     |
| 1 Zehe Knoblauch             | 2 EL Crème-fraîche          | $\frac{1}{2}$ kleine Peperoni (rot) |
| $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum | 2 Stängel Thymian           | 3 Stängel Schnittlauch              |
| 1 Muskatnuss                 | 6 EL Olivenöl               | Salz, Pfeffer                       |

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Oliven, die Gewürzgurke und die Lauchzwiebeln kleinschneiden. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Peperoni aufschneiden, entkernen und sehr klein schneiden. Das Basilikum waschen, von den Stengeln befreien und klein hacken. Den Thymian waschen, trocknen, zupfen und kleinhacken. Alles in eine Schale geben. Den Rotbarsch salzen, pfeffern und in eine Auflaufform legen. Den Fisch mit allem außer den Tomatenscheiben bestreuen, danach den Fisch mit den Tomatenscheiben bedecken. Den Deckel auflegen und 20 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Leinentuch ausdrücken. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und in zwei Esslöffel Olivenöl beidseitig braun rösten. Vor dem wenden salzen. Die Crème-fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rösti mit einen Löffel Crème-fraîche daneben und einer Olive oben drauf anrichten. Den Fisch mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten und servieren.

Thomas Röder am 03. März 2014