

Gefüllte Rotbarbe mit provenzalischem Gemüse

Für 4 Personen

4 Rotbarben a 300 g	8 Gambas (Größe (8/12)	6 Schalotten
2 gelbe Paprika	2 rote Paprika	3 kleine Zucchini
120 ml Olivenöl	60 g Tomatenmark	Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe	100 g Rucola	80 g getrocknete Öl-Tomaten
2 Zweige Basilikum		

Für das Pesto:

100 g Basilikum	80 g Parmesan	2 Knoblauchzehen
40 g Pinienkerne	Salz	ca. 200 ml Olivenöl

Die Rotbarben ausnehmen, schuppen und filetieren. Dabei darauf achten, dass die Filets am Schwanzende nicht durchgeschnitten werden. Die Bauchgräten mit einer Pinzette herausziehen. Die Gambas aus der Schale brechen und mit Hilfe eines spitzen Messers den Darm herausziehen. Gambas und Fischfilets kalt stellen. Schalotten schälen, Paprikaschoten halbieren, die Stängelansätze und die Kerne entfernen und die Zucchini waschen. Alles in kleine Würfel schneiden. Etwa 80 ml Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark unterrühren, kräftig anschwitzen, salzen und pfeffern und bei schwacher Hitze weich schmoren. Falls nötig etwas Wasser hinzufügen. Eine Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Die Gambas mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in 3 EL Olivenöl scharf anbraten. In kleine Stücke schneiden und unter das Gemüse mischen. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rotbarben mit dem Ratatouille füllen und wieder zusammenklappen. 2 EL Olivenöl in eine längliche Form gießen, die Fische Kopf an Schwanz hineinlegen und im heißen Ofen ca. 8 Minuten garen. Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen. Einige schöne Blätter Basilikum zur Seite stellen. Restliche Blätter mit dem Parmesan, den Pinienkernen, den klein geschnittenen Knoblauchzehen und Salz in einen Mixer geben und bei kleiner Geschwindigkeit vorsichtig unter langsamer Zugabe des Olivenöls mixen. Die nun fertig gegarten Rotbarben auf Tellern anrichten, mit ein paar Blättern Rucola und mit Pesto, getrockneten Tomaten und Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 25. August