

Wolfsbarsch mit Lardo und Tomaten-Confit

Für 4 Personen

400 g Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Bund Basilikum
4 Wolfsbarschfilets a 140 g	80 g Parmesan	80 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe	80 g fetter, ital. Speck	

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Für die Sauce Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Wein und Portwein zugeben, um die Hälfte einkochen lassen, dann die Brühe angießen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, er soll im Kern noch glasig sein. Thymian und Lorbeerblatt wieder aus der Sauce entfernen, die Sahne zugeben und mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen. Parmesan und 1 EL Butter unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Basilikum unter das Tomatenconfit mischen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben. Das Tomatenconfit mittig auf dem Teller anrichten. Das Fischfilet mit jeweils einer dünnen Scheibe Lardo darauf setzen und die Parmesansauce angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 6. Juni 2011