

Saibling mit Zitronen-Kartoffeln, Tomaten-Pesto

Für 4 Personen

8 m.-große Kartoffeln, festk.	2 Bio-Zitronen	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	30 g Parmesan
200 g getrock. Öl-Tomaten	12 Pimientos de Padron	4 EL Pflanzenöl
800 g Saiblingsfilets	2 EL Butter	2 Zweige Thymian

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln abwaschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten in eine flache Auflaufform geben.

Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer, 3 EL Olivenöl, der Hälfte des Zitronenabriebs und dem Zitronensaft würzen. Die Zitronenscheiben zwischen die Kartoffelspalten mit legen und alles im heißen Ofen etwa 40 Minuten garen.

Für das Pesto Parmesan fein reiben. Die getrockneten Tomaten grob schneiden.

Tomaten mit 2 EL Olivenöl und dem Parmesan in einen Mixer geben und zu einem Pesto zerkleinern.

Die Pimientos waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne die Hälfte vom Bratöl erhitzen. Die Pimientos zugeben und von allen Seiten anbraten, mit Salz und dem restlichen Zitronenabrieb würzen und warmhalten.

Saiblingsfilets abbrausen und trocken tupfen, in Portionsstücke teilen und leicht salzen. In einer Pfanne restliches Bratöl erhitzen und die Fischfilets zunächst auf der Hautseite anbraten. Sobald die Haut knusprig ist, Butter und Thymian zugeben, die Filets wenden und bei kleiner Hitze kurz gar ziehen lassen.

Die Fischfilets, Zitronenkartoffeln, Pimientos und Tomatenpesto anrichten.

Sören Anders am 14. August 2024