

# Schwertfisch-Involtini mit Peperonata, Basilikum-Öl

**Für zwei Personen**

**Für die Involtini:**

2 Schwertfisch-Steaks	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
6 getrock. Öl-Tomatenfilet	80 g Mozzarella	4 Zweige Basilikum
4 Schnittlauchhalme	Olivenöl, Meersalz	Piment d'Espelette

**Für die Peperonata:**

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	2 Roma-Tomaten
4 Frühlingszwiebeln	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 grüne, Oliven	1 EL Kapern Nonpareilles	12 Basilikumblätter
10 Estragonblätter	2 EL bestes Olivenöl	Piment d'Espelette
Meersalz		

**Für das Öl:**

1 Bund Basilikum	150 ml Pflanzenöl
------------------	-------------------

**Für die Fertigstellung:**

Salt Flakes	Piment d'Espelette	Basilikumblättchen
-------------	--------------------	--------------------

**Für die Involtini:** Den Backofen auf 75 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit dem Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Schnittlauchhalme blanchieren und kalt abschrecken.

Tomatenfilets abtropfen lassen und fein hacken. Mozzarella ebenfalls fein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Schwertfisch-Steaks zwischen Backpapier leicht plattieren und dünn mit der Tomaten-Mozzarella-Mischung bestreichen. Zu Involtini aufrollen und mit den Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Eine Pfanne erhitzen, die Involtini im Olivenöl von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Bei 75 Grad im Backofen 10-15 Minuten garen.

**Für die Peperonata:** Paprikaschoten vierteln, entkernen und im vorgeheizten Ofen (Grillstufe) mit Oberhitze grillen, bis die Paprika schwarz ist. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Die Haut abziehen und die Paprika in Segmente schneiden. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in Segmente schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Oliven in kleine Würfel schneiden. Basilikum- und Estragonblätter fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die Paprika- und Tomatensegmente zufügen und alles ca. 5 Minuten schmoren lassen.

Kapern, Oliven und Kräuter dazu geben und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Öl:** Basilikum waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Mit dem Öl in einen Topf geben, auf 60 Grad erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Im Standmixer fein pürieren, durch ein Tuch passieren und auskühlen lassen.

**Für die Fertigstellung:** Die Involtini aus dem Ofen nehmen und mit Salt Flakes und Piment d'Espelette würzen. Schräg halbieren.

Peperonata auf vorgewärmte Teller anrichten und die Involtini darauflegen. Mit dem Basilikumöl und Basilikumblättchen fertig stellen.

Cornelia Poletto am 02. August 2023