

Tomaten-Rotbarsch-Ragout

Für 2 Portionen

2 Rotbarschfilets	8 Tomaten	50 g Pancetta
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Schnittlauch	Zitrone	Salz
Pfeffer		

Das Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Öl in eine Pfanne geben und die Rotbarschwürfel sowie die Tomaten hinein geben und braten. Eine Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und zu dem Fisch in die Pfanne geben. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Pancetta in grobe Stücke schneiden und dazugeben und anbraten. Einen weiteren Schuss Olivenöl in die Pfanne geben. Die Tomaten leicht mit einer Gabel in der Pfanne zerdrücken um den Saft aus den Tomaten heraus zu drücken. Dazu ein wenig Schnittlauch grob hacken, in die Pfanne geben und schwenken. Abschließend ein wenig Zitronenschale in die Pfanne reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft der halben Zitrone hinzufügen. Nun das Ragout aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Zum Schluss noch ein bis zwei Schnittlauchhalme als Dekoration auf das Ragout legen.

Steffen Henssler am 28. 02. 2012