

## Dorade im weißen Tomaten-Sud gegart

### Für 2 Portionen

4 Doradenfilets            6 Strauchtomaten    2 Zweige Basilikum  
100 ml Gemüsebrühe     $\frac{1}{2}$  Zehe Knoblauch    1 Prise Meersalz  
Pfeffer

Doradenfilets, ähnlich wie Sashimi, in dünne Tranchen schneiden, zwei große, tiefe Teller damit auslegen und leicht salzen. Die Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Tomaten und Knoblauch mit Brühe, Meersalz und Pfeffer im Mixer pürieren, zusammen mit ein bis zwei Zweigen Basilikum in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb gießen, und den weißen Tomatensud abtropfen lassen. Anschließend erneut aufkochen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, heiß auf den Fisch gießen, diesen auf den Tellern gar ziehen lassen und mit Basilikumblättern garnieren.

Alexander Herrmann am 03. Februar 2014