

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Zander, Basilikumbutter, Ratatouille & Fregola Sarda



35 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

600 g Zanderfilet, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 2 EL Butter.

Für die Basilikumbutter: 150 g Butter, 1 TL Salz, 50-100 g frisches Basilikum, 1 Knoblauchzehe, Schale von 1 Bio-Zitrone, Pfeffer.

Für die Fregola sarda-Ratatouille: 200 g Fregola Sarda, 200 g Paprika (rot, gelb, grün), 1 Zucchini, 1 Melanzani, 1 EL Paradeisermark, 250 ml Paradeisensaft, 1 Zweig Rosmarin, 1 kleiner Bund Thymian, 2 Knoblauchzehen, 60 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Basilikumbutter die Butter zerlassen. Basilikum zupfen, grob schneiden und nach und nach mit der flüssigen Butter, Zitronenzeste, Knoblauch, Salz und Pfeffer fein mixen.

Die Haut des Zanders einschneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den mit Salz und Pfeffer gewürzten Zander auf der Hautseite einlegen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten auf der Hautseite knusprig braten. 2 EL Butter hinzufügen und den Fisch mit einer Palette vorsichtig umdrehen. Die Herdplatte ausschalten und die Hälfte von der Basilikumbutter dazugeben. Mit Hilfe eines Löffels den Fisch mehrmals mit Butter übergießen.

Fregola in reichlich Salzwasser al dente kochen und anschließend abseihen.

Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, in einer Pfanne in Olivenöl langsam anschwitzen. Paprika schälen und anschließend mit Zucchini und Melanzani in kleine Würfel schneiden und begeben. Paradeisermark zugeben und kurz mitrösten. Rosmarin und Thymian fein hacken, samt den Fregola zugeben. Mit etwas Paradeisensaft 1-2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kräftig umrühren. Die Konsistenz sollte der eines dicken Risottos gleichen.

Ratatouille auf Tellern anrichten, Zander darauf platzieren, mit Butter übergießen und mit frischem Basilikum garnieren.