



Petersfisch mit Ratatouille überbacken auf Paprikacreme

Berthold Bühler und Henri Bach, Hotel Résidence, Essen

Petersfisch und Ratatouille:

1 Petersfisch ca. 1,5 kg
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Aubergine
2 Schalotten
Olivenöl
Tomatenmark
Knoblauchzehe
Thymianzweig
Basilikum
Salz, Pfeffer
geriebener Parmesan

- Den Petersfisch filetieren und in 4 Stücke teilen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten.
- Das Gemüse in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Tomatenmark vermischen, salzen, pfeffern, etwas Knoblauch dazugeben und gar schmoren.
- Die klein gehackten Kräuter dazugeben und das Ratatouille auf den Fisch geben.
- Mit etwas Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 4 Minuten überbacken.





Soße:

0,5l Fischfond
3 Schalotten in Streifen geschnitten
2 rote Paprika in Streifen
50g Butter
1/4 l Weißwein
0,5l Sahne
Saft von einer Limette
Salz, Pfeffer, wenig Knoblauch

- Die Paprika und Schalottenstreifen in Butter anschwitzen, würzen mit Weißwein und dem Fischfond ablöschen und reduzieren.
- Mit der Sahne auffüllen und pürieren.
- Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

