

Tomaten-Rotbarsch-Ragout

 happy-mahlzeit.com/2020/03/04/tomaten-rotbarsch-ragout/

Zutaten für 2 Personen:

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

Zubereitung:

Das Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten halbieren und in kleine Würfel schneiden. Öl in eine Pfanne geben. Rotbarsch- und Tomatenwürfel hineingeben und braten. Die Zwiebel abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden und mit dem fein gehackten Knoblauch zum Fisch geben.

Den Pancetta in grobe Stücke schneiden, dazugeben und anbraten. Etwas Öl in die Pfanne geben. Die Tomaten leicht mit einer Gabel zerdrücken. Etwas Schnittlauch grob hacken, in die Pfanne geben und schwenken. Etwas abgeriebene Zitronenschale sowie den Saft 1/2 Zitrone zufügen.

Das Ragout auf Tellern anrichten und 1 - 2 Schnittlauchhalme als Dekoration auf das Ragout legen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 28.2.2012