

Wolfsbarsch mit Tapenade

Kategorien: Fisch

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ganzer Wolfsbarsch (Loup de mer), ca. 1 kg
100	ml	Olivenöl; ca.
1/2	Essl.	Tapenade (schwarze Olivenpaste)
1	Handvoll	Basilikumblätter
4		Rispen Kirschtomaten
1	Handvoll	Würzig-scharfe Blätter; z.B. Bärlauch oder Brunnenkresse
		Salz, schwarzer Pfeffer

Anleitung:

1. Den Backofen auf 220 (Umluft 200) Grad vorheizen. Wolfsbarsch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer großen beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch darin von jeder Seite 1 Minute leicht knusprig braten. Herausnehmen.

2. Die Tapenade auf eine Seite des Fisches streichen. Den Fisch mit einigen Basilikumblättern füllen und auf ein Backblech legen. Die Tomatenrispen daneben legen. Einige Löffel Olivenöl über die Tomaten gießen und auch den Fisch mit etwas Öl beträufeln.

3. Den Fisch etwa 8 Minuten im Backofen garen. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Platte umbetten und zusammen mit den Tomaten, grob zerkleinertem Basilikum und anderen Blättern anrichten.

Getränk:

Ein Weißwein, der trocken ist und trotzdem Schmelz und Fülle hat, passt perfekt, z. B. der 2001er Chardonnay trocken vom Weingut Stentz in der Pfalz.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann