

Rotbarbe mit Tomaten-Kompott

1 kg Tomaten

1-3 Schalotten

2-3 EL Olivenöl

1 Bouquet garni (Porree, Sellerieblätter, Thymian)

2 Knoblauchzehen

½ TL Zucker

8 Safranfäden

Salz

Pfeffer

Frischer Thymian

etwas Zitronensaft

Basilikumöl:

für 6 Personen

3 Stängel Basilikum

125 ml Olivenöl

1 TL Meersalz

Garnitur:

4 Kirschtomaten

einige Basilikumblättchen

4 Rotbarben entschuppt

Zubereitung:

Die Tomaten sollen dick und schwer und gut gereift sein. Sie werden gehäutet, geviertelt, Stielansätze und Kerne werden entfernt, und das Tomatenfleisch wird in kleine Würfel geschnitten.

Tipp: Tomaten lassen sich sehr gut häuten und behalten ihren Geschmack, wenn man sie zuvor mit der Bunsenbrennerflamme bearbeitet. Die Schalotten schneide ich fein – mit Liebe, versteht sich. In einer tiefen Pfanne dünste ich dann die Schalotten in zwei Esslöffeln Olivenöl an, gebe die Tomatenwürfel dazu und gare das Ganze bei mittlerer Hitze. Jetzt kommen das Gemüse-Bouquet, die geschälten, entkeimten und zerdrückten Knoblauchzehen, der Zucker und die Safranfäden dazu. Salz und Pfeffer gebe ich aus der Mühle darüber und lasse alles 20 Minuten schön leise köcheln. Ich fülle das Compôte in eine feuerfeste Glasschüssel, fische das Gemüse-Bouquet heraus und zerdrücke die Tomaten noch zusätzlich mit einer Gabel. Ein bisschen Olivenöl und frische Thymianblätter hinein und alles noch einmal abschmecken.

Ich rühre dann gut um und lasse es zugedeckt im Kühlschrank eine Nacht ziehen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Basilikumöl:

Ich spüle das Basilikum ab, zupfe die Blättchen von den Stängeln und tupfe sie trocken. Ich brauche etwa eine Hand voll davon. Die Blättchen püriere ich im Mixer zusammen mit allerfeinstem Olivenöl und Fleur de Sel, dem besten Salz aus der Bretagne.

Gegrillte Rotbarbe:

Die Rotbarbe filetieren und die Gräten mit einer Pinzette entfernen. In einer Pfanne mit geklärter Butter bei großer Hitze zunächst auf der Hautseite braten. Wenn die Haut der Barbe schön rot angebraten ist, die Filets wenden und auf kleiner Flamme braten.

Garnitur:

Die Kirschtomaten mit der Bunsenbrennerflamme bearbeiten, schälen und in etwas Olivenöl garen. Etwas Kompott in die Mitte des Tellers geben. Es kann kalt und warm serviert werden. Das Rotbarbenfilet darauf legen. Je eine Kirschtomate als Garnitur auf jeden Teller geben. Mit den Basilikumblättchen und dem Basilikumöl verzieren.