

## **Edelfischfilet unter warmer Tomaten-Zitronen-Vinaigrette an einer Creme von der Petersilienwurzel !**

### Zutaten:

400 g Fischfilet ohne Haut, (z.B. Loup de mer, Skrey, Zander, Steinbeißer, Lotte o.a.)

Salz, Pfeffer

Butterschmalz

### Für die Vinaigrette:

½ Bund Blattpetersilie

2 mittelgroße Tomate

Saft von 1 ½ Zitrone

2-3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

### Für die Creme von der Petersilienwurzel:

300 g Petersilienwurzel

ca. 150 ml Sahne

Salz

### Außerdem:

Zitronenabrieb

### Zubereitung Vinaigrette:

Tomate häuten, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken.

Olivenöl mit dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen.

Tomatenwürfel und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker zu einer warmen Vinaigrette verrühren. Eventuell muss etwas Wasser zugegeben werden.

Vinaigrette gut abschmecken.

Achtung: Die Tomaten dürfen nicht zu weich werden, sie sollen Struktur und Biss behalten.

Fisch entgräten, waschen, trocknen und portionieren.

Fisch mit Salz und Pfeffer dezent würzen und im heißen Butterschmalz bei mäßiger Temperatur in ca. 3-4 Minuten, je nach Dicke des Filet, von jeder Seite garen ohne das der Fisch Farbe nimmt.

Fischfilet bis zum servieren warm stellen.

Petersilienwurzel schälen, waschen, grob zerkleinern und in gesalzenem Wasser in ca. 20 Minuten weich garen. Abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken.

Nach und nach soviel heiße Sahne einrühren das ein cremiges, feines Püree entsteht.

Mit etwas Salz abschmecken.

### Zum Anrichten:

Petersilienwurzel-Püree auf gewährten Tellern anrichten und das Fischfilet dazu arrangieren.

Die Tomaten-Zitronen-Vinaigrette auf dem Fisch platzieren, alles mit etwas Zitronenabrieb bestreuen und sofort servieren.