

Heilbuttfilet mit Olivenkruste auf Zucchini mit rotem Tomaten-Limonen-Sugo

Zutaten für 4 Personen

320 g	Filet vom Alaska-Heilbutt
200 g	Zucchini
300 g	Tomaten
1 kleine	Zwiebel
0,2 l	Weißwein
120 g	Toastbrot
120 g	schwarze Olivenpaste
	Olivenöl, Limonen-Olivenöl
	Salz, Pfeffer
	Thymian, Rosmarin, Basilikum



Zubereitung

Die Rinde vom Toastbrot entfernen und in einer Küchenmaschine zu Weißbrotbröseln verarbeiten. In einer Schüssel zu den Bröseln schwarze Olivenpaste zufügen, vermengen, so dass eine homogene Masse entsteht.

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die zerkleinerten Tomaten zufügen und mit Weißwein auffüllen und leicht köcheln lassen. Thymian und Rosmarin etwa 10 Min. darin mitkochen und dann entfernen. Nach weiteren 10 Min. alles mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Limonen-Olivenöl abschmecken.

Die Heilbuttfiletts von beiden Seiten kurz heiß in Olivenöl anbraten, dann auf ein Backblech setzen und mit der Olivenmasse ca. 0,5 cm dick bestreichen. Im Ofen bei 180° etwa 5 Min garen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Zucchinischeiben in der Zwischenzeit braten und im Kreis auf einem Teller anrichten. Das fertige Heilbuttfilet in die Mitte setzen und mit dem Tomaten-Limonen-Sugo umgießen. Zum Schluss fein geschnitten Basilikum darüber streuen.