


SAINT-PIERRE VOM GRILL MIT RATATOUILLE UND PERNODSAUCE


4 PERSONEN

ZUTATEN


GEGRILLTER SAINT-PIERRE

- 4 Saint-Pierre à ca. 500 g, küchenfertig
- Fleur de Sel
- 4 Knoblauchzehen mit Schale
- 4 Zitronenscheiben
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
-  Rapsöl

PERNODSAUCE

- 100 g Butter
- 4 dl Halbrahm
- ½ Zitrone, Saft, nach Geschmack
-  Pernod, nach Geschmack
- Piment d'Espelette
- Fleur de Sel
- 1 Prise Zucker

RATATOUILLE

- 1–2 Peperoni rot, gewaschen, entkernt, fein gewürfelt
- 1–2 Peperoni gelb, gewaschen, entkernt, fein gewürfelt
- 1–2 Auberginen, gewaschen, fein gewürfelt
- 1–2 Zucchini, gewaschen, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, in Scheiben geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, fein gewürfelt
- Bratbutter
-  2 El Tomatenmark
- 2 Zweige Rosmarin, Nadeln gezupft, fein gehackt
- 1 dl Gemüsebouillon
- Wenig Balsamicoessig alt, zum Abschmecken
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 4 Zitronen, halbiert

ZUBEREITUNG

GEGRILLTER SAINT-PIERRE

Den Rost des Elektrogrills mit Rapsöl einfetten. Den Elektrogrill auf 160°C stellen. Den Fisch innen mit Fleur de Sel würzen. Mit je einer Knoblauchzehe und einer Zitronenscheibe füllen. Da die Haut des Fisches sehr dünn ist, empfehlen wir, den Fisch auf den Kräutern in eine mit Rapsöl ausgefettete Grillschale zu legen und bei geschlossenem Grilldeckel ohne Wenden ca. 15–20 Minuten zu garen.

PERNODSAUCE

Die Butter und den Halbrahm bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, mit dem Zitronensaft und dem Pernod abschmecken. Mit Piment d'Espelette, Fleur de Sel und Zucker würzen.

Rezept von Eckehard Brummund



RATATOUILLE

Das Gemüse nacheinander in heisser Bratbutter scharf anbraten und alle Gemüse mischen. Das Tomatenmark und den Rosmarin hinzugeben und mit der Gemüsebouillon ablöschen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten garen, mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

ANRICHTEN

Die Ratatouille und die Pernodsauce portionenweise in Schälchen füllen. Pro Person einen Saint-Pierre mit den Kräutern und den Zitronenhälften auf einem ovalen Teller anrichten.