

Filet vom Karpfen in Salami gebraten

Für 4 Portionen

4 Stk. Karpfenfilet o.Haut und Gräten (a.ca.160 g)
8-12 sehr dünne große Scheiben gute Salami,
6 El Olivenöl,
800 g Strauchtomaten,
5 Schalotten, 2 Knoblauchzehen,
2 Tl Zucker, 100 g schwarze Oliven,
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,
2 Spritzer Sherry-Essig.
6-8 Zweige Basilikum. (Blätter)

Backofen auf 120°C vorheizen.
Karpfenfilet waschen, trockentupfen
und mit 2-3 Salamischeiben umhüllen.
(evtl. mit Holzspieschen feststecken.)

In einer ofenfesten Pfanne 3 El.Olivenöl erhitzen
und die Filets auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten.
Im Backofen ca. 10-12 Minuten garziehen lassen.

In der Zwischenzeit:

Tomaten waschen und vierteln. Kerne entfernen.
Schalotten und Knoblauch schälen
und in Ringe bzw. in Scheiben schneiden.
Restliches Olivenöl in einem Topf erhitzen,
Schalotten darin andünsten. Knoblauch kurz mitdünsten
, mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen.
Tomaten dazugeben, andünsten und Oliven untermischen.
Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
Grob gezupftes Basilikum unter den Tomaten-Salat heben.

Karpfenfilet mit Pfefferkörnern würzen
und an dem lauwarmen Tomatensalat servieren.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln, Baquette, oder Risottoreis

Sehr gut lässt sich der Fisch auch auf dem Grill zubereiten !!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!