

Suppe

Minestra mit Safran und gebratener Dorade

Zutaten:

200 g Karotten
200 g Selleriekopf
0.2 St. Lauch
0.1 g Safranpulver
480 g Doradenfilets Art.Nr.: 850585
2 St. Knoblauchzehen, weiß
0.2 Bund Blattpetersilie
400 ml Gemüsebrühe
200 g Strauchtomaten
0.6 St. Kirschtomaten Schale
30 g Tomatenmark
0.1 Bund Thymian
1 St. Bananenschalotten
80 ml Weißwein trocken
Öl
Olivenöl

Zubereitung:

Zubereitung: Karotten, Sellerie und Schalotten schälen, den Lauch gut waschen. Knoblauch schälen. Karotten, Sellerie und Lauch in Rauten schneiden. Schalotten und Knoblauch sehr fein würfeln und in Öl farblos angehen lassen. Das geschnittene Gemüse hinzufügen und leicht salzen, mit Tomatenmark versetzen. Safran hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Aufkochen lassen und die Brühe angießen. Leise köcheln lassen. Die Kirschtomaten einstechen mit Salz, Olivenöl und Thymian marinieren und im Ofen bei 80° confieren. Die restlichen Tomaten abziehen und ohne Kerne in Würfel schneiden. Blattpetersilie waschen, zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Doradenfilets von den Mittelgräten befreien und auf der Hautseite leicht einschneiden. In Öl auf der Hautseite anbraten und auf ein Backblech legen. Im Ofen fertiggar. Die Minestra abschmecken und mit der Petersilie verfeinern, Tomatenwürfel dazu geben und in einem tiefen Teller anrichten, Doradenfilets obenauf anrichten und die Kirschtomaten hinzugeben.