



Dorsch auf Tomaten-Ingwer-Kompott

KSW 19.04.2013, Vorspeisen

vorbereitung 30 · **kochen** 35 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Mittel ·
quelle KSW Rezepte Service

ZUTATEN

500g Tomaten

1 Schalotte

2 El Zucker

2 El Balsamico

1 El frisch geriebener Ingwer

1 Lorbeerblatt

2 Zweige Thymian

Salz

Pfeffer aus der Mühle

500g Dorsch mit Haut
(küchenfertig)

250ml Fischfond

100ml trockener Weisswein

2 Lavendelblüten zum Garnieren

Grobes Meersalz

Lavendelblüten

Kartoffelchips

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden und würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Essig ablöschen. Tomaten untermengen und etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Rühren kompottartig einköcheln lassen. Während der letzten Minuten Ingwer, Lorbeerblatt und Thymian mitköcheln lassen.

Den Dorsch abbrausen, trocken tupfen und in vier Stücke teilen. Den Fond mit Wein und Lavendelblüten zum Sieden bringen. Den Fisch in den Sud legen, vom Feuer nehmen und 4-5 Minuten gar ziehen lassen.

Kräuter wieder aus dem Kompott nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe einer viereckigen Form auf vier Teller verteilen. Den Fisch von der Haut lösen und auf dem Kompott anrichten. Mit etwas Meersalz bestreuen und mit Lavendelblüten und je nach Belieben mit Kartoffelchips garniert servieren.

N5 Kochloft Worb | 19. April 2013