

Aalrutte – Quappe Bordelaiser Art

Zutaten: 750 bis 800 g Aalrutte
4 bis 5 Esslöffel Öl
500 g sehr reife, geschmacksreiche Tomaten
2 Schalotten
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
2 Stengel Petersilie
½ Glas trockener Graves-Weißwein (0,1 Liter)
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Weissbrot

Den Fisch kalt abspülen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem flachen Topf oder einer tiefen Pfanne 2 bis 3 Esslöffel Öl sehr heiß werden lassen und die Fischstücke darin anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die Tomaten kurz in kochendheißes Wasser tauchen, abziehen. Die Kerne entfernen, den Saft leicht herausdrücken und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln. Aus dem Thymian, dem Lorbeerblatt und der Petersilie ein Bouquet garni binden.

Die Tomatenstückchen in dem Bratöl der Fische anschmoren, die Schalotten und das Bouquet garni zugeben. Den Wein angießen. Salzen, pfeffern.

Ein paar Minuten bei großer Hitze kochen lassen. Die Fische in die Sauce geben. Die Hitze reduzieren und den Fisch bei geringer Hitze in etwa 30 Minuten fertig garen. Das Bouquet herausnehmen.

Die Brotscheiben in dem restlichen Öl knusprig braun braten.
Zu dem Fischgericht reichen.