

## Seeteufel auf Rosmarinkartoffeln mit getrockneten Tomaten, Cipolle di Tropea und Pfifferlingen

Rezept von Francesco Pugliese, Alter Hafenkasten, Neu Isenburg

### Zutaten: für 4 Personen

4 Seeteufelfilets à 180 g (pariert = ohne Knochen)  
300 g mittelgroße und festkochende Kartoffeln  
80 g eingelegte, getrocknete Tomaten  
200 g frische Pfifferlinge 100 g Cipolle di Tropea (längliche rote Zwiebel aus Kalabrien)  
2 Strauchtomaten  
5 Zweige Rosmarin  
2 Zehen Knoblauch  
100 ml Pflanzenöl  
Olivenöl  
Fleur de Sel, Pfeffer, Dill zum Garnieren

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Zuerst die ungeschälten Kartoffeln waschen und in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Olivenöl bepinseln. Einen Rosmarinweig hacken, die Kartoffelscheiben damit bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad etwa zwölf Minuten backen.

Während die Kartoffeln im Ofen garen, die Fischfilets vorbereiten. Den Seeteufel salzen und pfeffern und in einer vorgeheizten Pfanne mit zwei Dritteln des Pflanzenöls scharf anbraten. Die gegarten Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen. Die Fischfilets aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech weitere circa fünf Minuten im Ofen braten.

Die Pfanne, in der die Filets angebraten wurden, wird noch einmal mit Olivenöl erhitzt. Die roten Zwiebeln putzen und achteln sowie die getrockneten Tomaten halbieren. In genau dieser Reihenfolge in der Pfanne anbraten, die entsteinten Oliven dazugeben und danach erst die Knoblauchzehen halbieren und zugeben. Zuletzt die Tomaten entkernen, würfeln und mit vier gehackten Rosmarinweigen hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze circa zwei Minuten weiterschmoren.

Die Kartoffeln nochmals kurz im Ofen erhitzen, anschließend auf einem vorgewärmten Teller sternförmig anrichten, den Seeteufel mittig darauf legen und das geschmorte Gemüse darüber anrichten. Mit etwas Fleur de Sel verfeinern. Zum Schluss mit Dill garnieren.