



© ZuGast 2015

Bilder Regula Wolf

## Rezept von Michael Schinharl und Tobias Peyerl aus ZuGast 15/2016



**FÜR 4 PERSONEN**

### Hecht im Speckmantel mit zweierlei Tomatensalat

400 g Bunte Tomaten  
50 ml Olivenöl  
1 Bund Basilikum  
150 g Ciabatta oder Sauerteigbrot  
Thymian  
100 g Schinkenabschnitte (San Danile oder Parma)  
3 Knoblauchzehen  
4 Schalotten  
500 ml helle Kalbsbrühe  
100 ml Pflanzenöl  
500-600 g Hechtfilet  
8 Scheiben Speck  
2 Passionsfrüchte, Saft  
Salz  
Zucker  
Olivenöl

Die Hälfte der Tomatenmischung waschen und größere Stücke schneiden, die etwas kleineren Tomaten halbieren. Mit Olivenöl, Salz, Zucker vermengen und auf ein Backblech legen. Im auf 120 Grad vorgeheizten Backofen eineinhalb bis zwei Stunden garen. Für das Basilikumöl die abgezapften Basilikumblätter mit dem warmen Pflanzenöl sehr lange mixen. Durch ein feines Tuch oder Sieb passieren. Das Brot in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit Thymianblättchen und etwas Salz bestreuen. Im heißen Backofen goldgelb rösten.

Für den Schinkenfonds die Schinkenabschnitte mit den Knoblauchzehen und den geschälten und gewürfelten Schalotten anschwitzen und mit der Kalbsbrühe aufgießen. Mit etwas Salz würzen und zrika 2 Stunden lang ziehen lassen.

Das Hechtfilet mit dem Speck umwickeln und von allen Seiten knusprig anbraten.

Die halbtrockneten und ausgekühlten Tomaten mit den anderen rohen, geschnittenen Tomaten mischen und mit Passionsfrucht-Saft, Salz, Zucker und Olivenöl marinieren.

Den Schinkensud durch ein feines Sieb oder ein Tuch passieren und mit etwas Thymian aromatisieren.

Das Hechtfilet in 4 Portionen schneiden, mit dem Tomatensalat und den gerösteten Brotscheiben anrichten. Mit dem Schinkensud nappieren.