



Steinbuttfilet auf Gemüse beet mit Roggenkruste

Zutaten für 4 Personen	2	Scheiben Walliser Roggenbrot vom Beck
	4	Steinbuttfilets, zu 150 g
		Salz, Pfeffer
	0,5 dl	Olivenöl
	1	Zucchini
	1	Peperone, geschält
	1	Tomate, geviertelt und entkernt
	1	kleine Aubergine
		Salz, Pfeffer, Olivenöl
		Zitronenschale, Olivenöl
		Butter, Zimt
	1	Bund Rosmarin
		Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung

Steinbuttfilets salzen, pfeffern und kurz mit Olivenöl marinieren. Gemüse in nicht zu kleine Stücke oder Tranchen schneiden (etwa in der Grösse der geviertelten Tomate), mit Salz und Pfeffer sowie Olivenöl marinieren, in einer Pfanne kurz und scharf anbraten, bis es leicht Farbe annimmt, warm halten. Den Fisch zusammen mit der Zitronenschale langsam in reichlich Olivenöl garen lassen. Das Roggenbrot in feine Brösel reiben und in Butter mit etwas Zimt anrösten, über den gegarten Steinbutt streuen. Kurz mit starker Oberhitze im Backofen überkrusten. Zuerst das Gemüse, anschliessend den Fisch auf den Tellern anrichten. Zum Schluss Rosmarinzweig begeben. Teller mit wenig hochwertigem Olivenöl beträufeln.