



Heilbutt gegrillt auf einem Tatar von Tomaten und Datteln aromatisiert mit Basilikum

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

2 Stück	Heilbuttfilet
4 Stück	fleischige und aromatische Strauchtomaten
½ Bund	Basilikum
90 ml	gutes Olivenöl
2 EL	Balsamico
4 Stück	Datteln ohne Kerne
2 Esslöffel	Traubenkernöl zum Braten
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

50 ml Olivenöl mit ¼ Bund Basilikum pürieren bis es eine glatte Emulsion gibt, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten in ca. 5 mm Würfel schneiden. Die Datteln ebenfalls in 5 mm Würfel schneiden, unter die Tomaten mischen. Zu der Dattel/Tomatenmischung nun 40 ml Öl dazu geben und mit Balsamico, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rest des Basilikums fein hacken und darunter mischen. Die Masse in einem Sieb kurz abtropfen lassen.

Die Heilbuttscheiben mit dem Bratöl in der Pfanne von jeder Seite ca. 2 Minute braten, salzen, pfeffern.

In die Mitte des Tellers das Tomaten Dattel Tatar anrichten. Den Fisch darauf darum drappieren und mit der Basilikumemulsion beträufeln.