Gebratene Rotbarbe auf Pinienspinat

2 Rotbarben à 300 g
500 g frischer Spinat
1 Schalotte, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
50 g geröstete Pinienkerne
1/8 l Sahne
1/8 l Geflügelbrühe
2 cl Sherryessig
1 cl Noilly Prat
2 Tomaten
1 Bund Basilikum
1 EL Butter
Pflanzenfett zum Anbraten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Rotbarben ausnehmen und schuppen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit feuerfestem Griff mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann im Backofen bei 200 Grad noch ca. 10 Minuten weiterbraten.

Geflügelbrühe, Noilly Prat, Essig und 3 EL Olivenöl in einen Topf geben und bis auf 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Den Basilikum fein schneiden.

Die Schalotte in einem Topf mit Pflanzenfett anschwitzen, den gewaschenen und gut getrockneten Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen, mit Sahne ablöschen und 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Abschließend die Pinienkerne untermischen.

Die Tomaten und Basilikum unter die reduzierte Brühe mischen und die Sauce mit Butter binden.

Die Rotbarben mit dem Spinat und Sauce anrichten.