

## **Drachenkopf mit Tomaten und Crostini**

ca. 750 g Drachenkopf (Ersatzweise: Rotbarsch)

1 Schalotte, feingehackt

1 Knoblauchzehe, feingehackt

1 Knoblauchzehe, ganz

2 Fleischtomaten

2 Frühlingszwiebeln

1 Bund Blattpetersilie

1 Zweig Thymian

1/2 l Fischfond

1/4 l Weißwein

1 Ciabatta

Olivenöl zum Anbraten

Salz, Pfeffer

Den Fisch ausnehmen, schuppen, waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Schalotten- und Knoblauchwürfelchen in einer Kasserolle mit Olivenöl andünsten. Mit Fischfond und Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Fisch in die Kasserolle einsetzen und den Thymianzweig dazugeben. Bei geschlossenem Deckel und kleinem Feuer 20 Minuten dünsten.

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Petersilie grob hacken und die Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenwürfel, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln zum Fisch geben, kurz durchkochen und mit den Crostini servieren.

Für die Crostini das Ciabattabrot in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Anschließend mit einer Knoblauchzehe abreiben, etwas pfeffern und salzen.