

Tomatenfisch

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Goldbarsch- oder Kabeljaufilet
60 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Stangensellerie
50 g Butter
400 g Tomaten
½ TL Salz
Etwas frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Sellerie fein hacken und die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Butter in einer entsprechend großen Auflaufform zerlaufen lassen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin hell anschwitzen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, blanchieren, enthäuten und in Scheiben schneiden. Die Fischfilets trockentupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Salz, Pfeffer, Paprika sowie der Petersilie bestreuen. Die Filets in die Auflaufform schichten und mit den Tomatenscheiben belegen. Die Form mit gefetteten Pergamentpapier abdecken. Den Tomatenfisch im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C auf der mittleren Schiene 25 – 30 Minuten garen.



Guten Appetit wünscht
der Fliegenfischerclub Rottweil !

