

# Brasse toskanisch, mit Tomaten, Zucchini und Oliven

## Zutaten:

Für 4 Personen:

2 Bratfertige Zahnbrassen a 500 g  
Zitronensaft  
75g Zwiebeln, gehackt  
4 Esslöffel Olivenöl  
500g Tomaten  
15 g Rote Paprikaschote  
30 g Zucchini  
Salz, Pfeffer  
1 Teelöffel Estragon, getrocknet  
1 Teelöffel Rosmarin, getrocknet  
1/8 Liter Weißwein  
10 Schwarze Oliven  
1/2 Bund frisches Basilikum  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Fische innen und außen kalt abbrausen, trockentupfen, in daumenbreiten Abstand halbzentimetertief einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Zgedeckt ziehen lassen. Zwiebel und Knoblauch in einer großen Kasserolle oder Ofenpfanne mit drei Esslöffeln Öl glasig dünsten. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, pellen, vierteln und entkernen. Paprikaschote und Zucchini putzen und waschen, Paprika in dünne Streifen, Zucchini in Scheiben schneiden. Alles zur Zwiebelmischung geben, salzen und pfeffern. Wein angießen und aufkochen. Fische salzen und pfeffern, aufs Gemüse legen. Restliches Öl darüberträufeln, im vorgeheizten Ofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten dünsten, Fische nach der halben Garzeit umdrehen. Zehn Minuten vor Garzeitende Oliven hinzufügen, Basilikumblätter von den Stielen zupfen, zu Streifen schneiden und über die Fische streuen.  
Mit Stangenweißbrot auftragen.