

# Heilbutt mit Rosmarin

## Zutaten:

für 4 Personen  
etwas Olivenöl  
4 Heilbuttsteaks je etwa 200 g  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
100g Schalotten  
500g Tomaten  
2 Esslöffel Rosmarin gehackt

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:

4 Stücke Alufolie werden mit Olivenöl bepinselt, die Heilbuttschnitten auf beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle bestreut und jeweils auf eine Folie gelegt. Die Schalotten, geschält und fein gehackt, kommen oben auf. Enthäuten und entkernen Sie die Tomaten und legen Sie, in Stücke geschnitten, auf die Schalotten. Zum Schluss wird das Ganze mit Rosmarin bestreut und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufelt.

Nun werden die Fische in die Folie eingewickelt und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten gegart.

Dazu passen frische Petersilienkartoffeln und grüner Salat.