

Kabeljau mit Tomaten-Hollandaise

Zutaten:

Für 4 Personen

750g Tomaten
1 Knoblauchzehe
250 ml Hollandaise (Fertigprodukt)
1 Teelöffel Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
800g Kabeljaufilet
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1 Weißweinessig
3 Olivenöl

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

Zubereitung:

Tomaten brühen, abschrecken, pellen, vierteln, und entkernen. Ein Drittel der Tomaten würfeln, den Rest beiseite stellen.

Knoblauch pellen, in die Hollandaise pressen, mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel vorsichtig untermischen. Den Fisch säubern, in 4 Stücke schneiden, salzen, pfeffern, in eine Auflaufform legen, mit der Hollandaise begießen und im Backofen backen.

Schaltung:

200 - 220 , 2. Schiebeleiste v.u.

180 - 200 , Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Inzwischen Zwiebel würfeln, Petersilie hacken, mit Essig und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Restliche Tomaten darin wenden und zum Fisch servieren. Dazu passt eine Wildreismischung.