

Rotbarsch auf Gemüse

Zutaten:

für 4 Personen

- 1 Rotbarsch küchenfertig 1,3kg
- 1 Paprikaschote rot
- 1 Paprikaschote grün
- 125g Walnusskerne
- 200g Schalotten
- 5 Esslöffel Öl
- 2 Bund Petersilie (gehackt)
- 1/4 Liter Weißwein
- Salz
- Pfeffer

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:

Fisch waschen, schuppen, trockentupfen. Paprika putzen, waschen, klein schneiden. Nüsse hacken. Schalotten abziehen, vierteln und in einem Bräter in 4 Esslöffel heißem Öl glasig dünsten. Paprika, Nüsse, Petersilie und Wein zugeben, würzen. Vorbereiteten Fisch salzen, auf das Gemüse legen. Mit restlichem Öl bepinseln. Bei 200 Grad im Ofen ca. 40 Minuten garen. Zwischendurch mit dem Weinsud begießen. Nach Wunsch mit Dill anrichten.