

# Rotbarsch im Pergamentpapier

## Zutaten:

für 4 Personen

250g frischer Spinat  
250g Tomaten  
1 unbehandelte Zitrone  
600g Rotbarschfilet  
Pergamentpapier  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Teelöffel gerebelter,  
getrockneter Majoran  
50g Butter

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:

1. Den Spinat waschen, schadhafte Blättchen aussortieren und den Spinat gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone gründlich waschen und in 8 Scheiben schneiden.
2. Die Rotbarschfilets kalt abspülen und mit Küchentuch trockentupfen. 4 Blätter Pergamentpapier nebeneinander auf das Backblech legen, sie dürfen ruhig über den Rand stehen. Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. In die Mitte eines jeden Pergamentpapiers eine Portion (jeweils 1/4) Spinat, darauf den Fisch, darauf die Tomatenscheiben und obenauf je 2 Zitronenscheiben legen. Zwischen jede Lage Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle streuen. Majoran darüber geben und die Butter in Flöckchen obenauf setzen.
3. Die Längsseiten des Papiers hochnehmen, zur Mitte hin - über dem Inhalt - übereinander schlagen und dreimal zusammenfalzen. Die Enden beidseitig schräg einfalten und unter die Päckchen schlagen. Auf der mittleren Schiene im Backofen 20 Minuten garen (Gas: Stufe 3). Dann das Gericht auch als "Päckchen" servieren, wobei das Pergamentpapier nur oben - an der gefalzten Stelle geöffnet wird. Dazu schmeckt Kartoffelpüree und ein trockener Weißwein.