

Rotbarsch mit Ananas-Zwiebel-Gemüse

Zutaten:

für 4 Personen

- 1 Ananas
- 6 Zwiebeln rote
- 50g Butterschmalz
- 3 Esslöffel Weißwein, evtl. mehr
- Salz
- Pfeffer
- 4 Rotbarschfilets à ca. 150g
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Semmelbrösel, evtl. mehr

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:

Ananas in dünne Scheiben schneiden, schälen, Strunk entfernen, Scheiben halbieren oder vierteln. Zwiebeln in Ringe schneiden. In 20g Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anbraten. Mit Ananas und Weißwein 15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 dünsten, salzen und pfeffern.

Fischfilets säubern, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken. In 30 g Fett von beiden Seiten 3 - 4 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 goldbraun braten. Mit dem Gemüse anrichten.