

# Rotbarsch mit Oliven

## Zutaten:

für 4 Personen

750g Rotbarschfilet (oder anderes  
Fischfilet)  
Weinessig oder Zitronensaft  
Salz  
20 mit Paprika gefüllte Oliven  
1/8 Liter Sahne  
100g mittelalter Gouda  
Pfeffer  
1 kleine Dose 70g Tomatenmark.

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:

Fischfilet säubern, säuern, salzen, in große Würfel schneiden. Oliven halbieren, beides in eine gerettete Auflaufform geben. Sahne, geriebenen Käse, Pfeffer und Tomatenmark verrühren, mit Salz abschmecken, über den Fisch gießen. Im Backofen garen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

180 - 200°, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten