

Rotbarsch mit Tomatenkruste

Zutaten:

für 6 Personen

400g Tomaten
300g Mozzarella
900g Rotbarschfilet
2 Zitronensaft
Salz
Pfeffer
5 Mehl
4 Öl
2 Olivenöl
6 Weißwein
1 Päckchen
Soßenpulver für
Hollandaise für 125
g Butter
125g Butter
1 Bund Basilikum



Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Rotbarsch in 6 gleich große Stücke teilen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Stücke im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.

In 2 Pfannen im heißen Öl von jeder Seite 2 Min. auf 2 oder Automatikkochstelle 9 - 10 goldbraun anbraten. In 6 ofenfeste Portionsformen oder auf ein Backblech setzen. Die Hälfte der Tomaten und den Mozzarella schuppenförmig auf den Fisch legen. Die zweite Hälfte der Tomaten rundherum verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen überbacken.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

180 - 200°, Umluftbackofen

15 - 20 Minuten

Wein mit Wasser auf 1/8 l auffüllen. Mit Soßenpulver und Butter nach Packungsanweisung zubereiten. Basilikum bis auf ein paar Blätter zum Garnieren hacken, unter die Hollandaise rühren und zum Rotbarsch servieren.

Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln.