Rotbarsch mit Zitronenkruste

(4 Personen)

Zutaten:

800 g	Rotbarsch
	Salz, Pfeffer
4 EL	Zitronensaft
1	Zwiebel
250 g	Champignons
2 EL	Olivenöl
1	Tomate
125 g	Mozzarella
2 EL	Semmelbrösel
2 TL	abgeriebene Zitronenschale
1 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Olivenöl

Zitronenzesten und Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

- Backofen auf 180 ° vorheizen.
- Fisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Auflaufform fetten und den Fisch hineinlegen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons abreiben und in Scheiben schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Champignons zufügen, kurz mitbraten. Salzen, pfeffern und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.
- Tomate waschen, putzen, in Scheiben schneiden und auf dem Fisch verteilen. Zwiebel-Pilz-Mischung darauf geben.
- Den Mozzarella abtropfen lassen und fein hacken. Mit Semmelbröseln und Zitronenschale mischen und auf dem Pilzbelag verteilen.
- Das Ganze im Ofen ca. 20 Minuten überbacken.
- Zum Servieren mit Petersilie bestreuen, mit Zitronenscheiben garnieren.

Tipp:

Fischfilet austauschen -> z. B. Dorschfilet = fettarm!
Filet vorher entgräten!
Auflaufform mit Alufolie abdecken, die letzen Minuten offen garen!