FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Rotbarsch mit Zitronenkruste

Zutaten: (für 4 Personen)

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

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° vorheizen
2. Fisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Auflaufform fetten und den Fisch hineinlegen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln, die Champignons abreiben und in Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen, Champignons zufügen, kurz mitbraten, alles salzen und pfeffern und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.
5. Tomate waschen, putzen, in Scheiben schneiden, auf dem Fisch verteilen und Zwiebel-Pilz-Mischung darauf geben.
6. Den Mozzarella abtropfen lassen und fein hacken, mit Semmelbröseln und Zitronenschale mischen und auf dem Plizbelag verteilen.
7. Das Ganze im Ofen ca. 20min überbacken. (Auflaufform mit Alufolie abdecken, die letzten Minuten offen garen)
8. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen und Zitronenscheiben garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team