

Rezept

# Fisch mit Meerrettichkruste

Ein Rezept von Fisch mit Meerrettichkruste, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Gemüsezwiebel	<b>750 g</b> Fenchel
1/8 l Gemüsebrühe (Instant)	<b>150 g</b> Sahne
Salz	weißer Pfeffer
<b>4</b> Rotbarschfilets (à ca. 200 g)	<b>3 Scheiben</b> Toastbrot
<b>60 g</b> Butter	<b>1 Glas</b> geriebener Meerrettich (95 g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Fenchel waschen, putzen und das Grün aufbewahren. Fenchelknolle in Streifen schneiden.
2. Zwiebel und Fenchel in einen Bräter geben. Brühe und Sahne zugießen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. schmoren lassen.
3. Inzwischen Fisch waschen, trockentupfen und salzen. Toast entrinden und fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln mischen.
4. Meerrettich auf die Fischfilets streichen. Fischfilets auf das Gemüse legen, mit Toastbröseln bestreuen und andrücken. Alles offen bei gleicher Temperatur ca. weitere 15 Min. überbacken. Mit dem Fenchelgrün garnieren.