

Rezept

Rotbarsch im Kräutermantel

Ein Rezept von Rotbarsch im Kräutermantel, am 25.03.2023

Zutaten

4 Scheiben Rotbarschfilet (ca. 600 g)	2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
500 g Lauch	300 g Möhren
2 EL Butter	1/8 l Gemüsebrühe
50 g gemischte Kräuter	Schnittlauch
Pimpinelle	Melisse
4 Scheiben Toastbrot	150 g Crème fraîche
2 EL geriebener Bergkäse	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe, Möhren schälen und in Streifen schneiden. Ofen auf 220° vorheizen.
2. Butter zerlassen. Lauch und Möhren darin 3 Min. andünsten, Brühe angießen und zugedeckt noch 2 Min. dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, in eine ofenfeste Form geben.
3. Kräuter waschen, abtrocknen, abzupfen und hacken. Toast entrinden, würfeln und zerreiben, mit Kräutern, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer zu einer Paste verarbeiten. Filets in die Form legen, mit der Paste bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 20 Min. überbacken.