

Rezept

Rotbarsch mit Gremolata

Ein Rezept von Rotbarsch mit Gremolata, am 22.09.2023

Zutaten

600 g fest kochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	500 g Strauchtomaten
4 Schalotten	4 Rotbarschfilets (je etwa 180 g)
1 Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone	6 EL Olivenöl
8 EL trockener Weißwein (oder Gemüsebrühe)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Min. vorkochen, abtropfen lassen. Tomaten kurz überbrühen, häuten, in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, in dünne Ringe schneiden. Fischfilets waschen, trockentupfen, halbieren, salzen und pfeffern. Für die Gremolata Petersilie waschen und Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale mischen.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Eine Gratinform mit 1 EL Öl einstreichen. Tomaten und Kartoffeln hineinschichten, Schalotten darauf verteilen, salzen, pfeffern. Hälfte der Gremolata darüber geben. Fisch obendrauf legen, mit übriger Gremolata bestreuen. 2 EL Zitronensaft auspressen, mit Wein, übrigem Öl verquirlen, darüber träufeln. Form mit Alufolie abdecken. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. garen. Folie abnehmen, offen weitere 10 Min. garen.