

Rezept

# Wolfsbarsch mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, am 07.11.2024

## Zutaten

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>300 g</b> Kirschtomaten    | <b>2</b> küchenfertige Wolfsbarsche (je 600 g)                    |
| Salz                          | Pfeffer, frisch gemahlen  |
| Saft von ½ Zitrone            | <b>3</b> mittelgroße Kartoffeln                                   |
| <b>1 EL</b> Weißweinessig     | <b>40 g</b> in Salz eingelegte Kapern (möglichst aus Pantelleria) |
| 4-6 EL Olivenöl extra vergine | <b>4</b> Knoblauchzehen   |
| <b>2</b> Stängel Petersilie   |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und halbieren. Die Fische waschen, trockentupfen, innen und außen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

---

2. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Salzwasser zum Kochen bringen, den Essig hinzufügen und die Kartoffeln darin 1 Min. blanchieren. Kapern in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.

---

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit 2-3 EL Olivenöl auspinseln und mit den Kartoffelscheiben fächerförmig auslegen. Die Fische darauf legen und mit den Tomaten bedecken. Alles leicht salzen. Die Knoblauchzehen schälen, mit den Petersilienstängeln und den Kapern hinzufügen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

---

4. Fische und Kartoffeln im heißen Ofen (Mitte, 180°) 20-25 Min. garen. Vor dem Servieren die Petersilienstängel nach Belieben entfernen.