

## Rotbarschfilet mit Kräuterkruste und Tomaten

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 750 g Fleischtomaten, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 250 g Zwiebeln, halbiert, in Streifen geschnitten
- 2 Rosmarinzweige, abgezupft, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 5 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Gemüsebrühe
- 600 g Rotbarschfilet
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie, abgezupft, grob gehackt
- 80 g entrindetes Toastbrot
- 30 g weiche Butter

Eine Pfanne in heißen Ofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 5 Min. erhitzen. Öl darin verteilen und Tomaten, Zwiebeln, die Hälfte vom Knoblauch und Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Min. im Ofen garen, dabei nach und nach Brühe angießen.

Inzwischen den Fisch waschen und trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie mit Toastbrot, Butter, übrigem Knoblauch und Rosmarin im Mixer fein zerkleinern. Masse mit Salz und Pfeffer würzen, auf den Fischfilets verteilen, gut andrücken. Fischfilets in eine gefettete Form setzen. Nach 20 Min. (Garzeit der Tomaten) auf einem Rost auf der 2. Schiene von oben (über die Tomaten) in den Ofen schieben und 10-12 Min. garen. Tomaten evtl. nachwürzen und mit dem Fisch servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten