

Dill-Tomaten-Fisch mit Kartoffeln und Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Seelachsfilets a 200 g	6 Kartoffeln, fest	6 Fleischtomaten
1 Gurkensalat	2 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	2 EL Oregano, getrocknet	2 EL Majoran, getrocknet
2 EL Kümmel, ganz	1 Bund Dill	1 Bund Petersilie, glatt
200 g Butter	200 g Gouda	200 ml Sonnenblumenöl
100 ml Essig, weinwürzig	1 TL Flüssigwürze	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und im Salzwasser 25 Minuten garen. Eine Auflaufform mit 20 Gramm Butter einfetten. Weitere 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und eine Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne anschwitzen. Die Tomaten vom Strunk befreien, in kleine Würfel schneiden und unter den Knoblauch und die Zwiebel mengen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Majoran kräftig würzen. Anschließend die Masse in die Auflaufform füllen. Die Seelachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Seelachsfilets damit beträufeln. Anschließend auf das Gemüse legen. Den Käse reiben. Den Dill abzupfen, klein hacken und dreiviertel des Dills zusammen mit dem Käse über die Filets streuen. Im Backofen 25 Minuten überbacken. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend mit Salz bestreuen und kurz einziehen lassen. Die übrige Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem restlichen Dill unter die Gurkenscheiben mengen. Anschließend mit dem Kümmel, der Flüssigwürze, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Essig und dem Öl abschmecken. Die Kartoffeln abgießen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Die Butter zusammen mit der Petersilie unter die Kartoffeln mengen. Den Dill-Tomaten-Fisch mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Gurkensalat servieren.

Antonia Engelhardt am 06. Januar 2010