

## Mit Birne überbackener Rotbarsch und Wildreis

### Für zwei Personen

#### Für den Fisch:

200 g Rotbarschfilet	2 große reife Birnen	1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf	20 g Butter
200 g Schmand	2 EL Sahnemeerrettich	Salz, Pfeffer

#### Für den Wildreis:

200 g Wildreismischung	500 ml Gemüsefond	Salz
------------------------	-------------------	------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform ausbuttern. Den Wildreis in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Fischfilets waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und in die ausgebutterte Auflaufform legen. Anschließend salzen und pfeffern, mit Butterflöckchen der übrigen Butter belegen und im vorgeheizten Backofen für circa zwölf bis 15 Minuten bei 200 Grad backen. Die Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Die Birne schälen, entkernen und klein schneiden. Den Schmand, den Meerrettich, den Senf, sowie die Kräuterblätter und die Birne vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse auf den Fisch streichen und nochmals etwa zehn Minuten überbacken. Den Rotbarsch zusammen mit dem Wildreis auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefan Nicodemus am 23. Oktober 2014