

# Tilapia im Schinken-Mantel mit Tomaten-Salat

## Für zwei Personen

6 Tilapia Filets	6 Scheiben Schinken	1 Mozzarella
400 g Tomaten	100 g getr. Öl-Tomaten	1 Zwiebel, mittelgroß
0,5 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
3 TL Steinpilze getrocknet	1 unbehandelte Zitrone	3 schwarze Oliven
2 TL Frischkäse	1 kleines Baguette	250 ml Weißwein, trocken
2 EL Milder Essig	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf circa 200 Grad vorheizen. Die getrockneten Steinpilze waschen und einweichen. Den Mozzarella, die Tomaten, die Knoblauchzehe, den Frischkäse, die Steinpilze und Oliven pürieren bis eine schöne Farce entsteht, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fischfilet würzen und mit der Farce dick bestreichen. Darauf jeweils ein zweites Filet legen und mit dem Schinken umwickeln, so dass alles zusammenhält. Anschließend in eine Auflaufform legen. Die Schale der Zitrone mit einem Zestenreißer abziehen und fein hacken. Im Anschluss die Zitrone auspressen. Die Zwiebel abziehen, grob hacken und in Olivenöl anschwitzen. Hiernach die Hälfte der Zitronenschale dazu geben und mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Anschließend nur leicht abschmecken, da der Schinken noch reichlich Würze abgibt. Das Ganze über den Fisch gießen, die restliche Zitronenschale darauf verteilen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen legen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden, Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen schneiden. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker gründlich verrühren. Das Öl dazugeben und kräftig schlagen, bis die Sauce schön cremig ist. Anschließend alle Zutaten mischen und Dressing drüber geben. Zuletzt die Tilapia Filets im Schinkenmantel mit Tomatensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Kern am 11. März 2014