

# Rotbarsch-Filet mit Zitronen-Kartöffelchen

## Für 4 Personen

1 kg Drillinge	2 Zitronen, unbehandelt	8 Zehen Knoblauch
9 EL Olivenöl	3 Zweige Rosmarin	4 Stiele Estragon
4 Rotbarschfilets, je 120 g	500 g Tomaten	Salz
Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Anschließend halbieren, je nach Größe vierteln und den Knoblauch abziehen. Die Zitronen abbrausen, eine davon in Scheiben schneiden und von der anderen den Saft auspressen. Die Kartoffeln auf einem Backblech oder in eine feuerfeste Form geben und mit sechs Esslöffeln Olivenöl, dem Zitronensaft, den Zitronenscheiben, dem Rosmarin sowie dem Knoblauch vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für circa 30 Minuten im Backofen garen. Die Rotbarschfilets abbrausen und trocken tupfen. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, in Würfel schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, das restliche Olivenöl beträufeln und mit Estragonblättchen bestreuen. Die Rotbarschfilets mit Salz und weißem Pfeffer beidseitig würzen und auf die Tomaten geben. Das Ganze 15 Minuten vor Ende der Garzeit der Kartoffeln, abgedeckt mit Alufolie, auf der mittleren Schiene in den Backofen geben und garen. Die Kartoffeln mit dem Fisch und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 03. September 2011