

Überbackene Fisch-Filets mit Tomaten-Kartoffel-Carpaccio

Für 4 Personen:

8 Fischfilets	Salz, Pfeffer	4 EL Zitronensaft
4 Lauchzwiebeln	4 TL Kapern	8 EL Schmand
90 g geriebener Käse	8 Kartoffeln	2 Bd. Petersilie
2 Knoblauchzehen	50 g Haselnüsse	150 ml Olivenöl
6 Tomaten		

Fischfilets abbrausen, trockentupfen und auf beiden Seiten salzen, pfeffern und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Filets in eine gefettete Gratinform geben.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und wie die Kapern fein hacken. Beides mit Schmand und 40 g Käse vermengen, salzen, pfeffern. Masse auf dem Fisch verteilen und im Ofen ca. 25 Min. backen.

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser 10-15 Min. garen; die Kartoffeln sollten noch Biss haben. Abgießen und abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Stiele entfernen.

Knoblauchzehen schälen. Haselnüsse im Mixer grob zerkleinern.

Petersilie, 50 g Käse, Knoblauch, Salz sowie Pfeffer zufügen und alles mixen, dabei nach und nach das Olivenöl einfließen lassen.

Tomaten abbrausen, in Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Kartoffelscheiben auf Tellern anrichten. Das Carpaccio salzen, pfeffern und mit dem Pesto beträufeln.

Die überbackenen Fischfilets darauf anrichten.

NN am 06. Dezember 2021