

Schlemmerfilet mit Kräuter-Parmesan-Kruste

Für 4 Portionen

Ratatouille-Gratin:

350 g kleine Zucchini	350 g schmale Aubergine	400 g Tomaten
400 g Kartoffeln	2 rote Zwiebeln	300 g geräuch. Mozzarella
200 g Ajvar	300 ml passierte Tomaten	6 EL mediter. Kräuteröl
2 EL flüssiger Honig	4 Zwg. Rosmarin, Thymian	Meersalzflocken
Pfeffer		

Schlemmerfilet:

3 Sch. Toastbrot, gewürfelt	125 g weiche Butter	60 g Parmesan, gerieben
3 EL Rauchmandeln	4 EL Rosmarin, gehackt	4 EL Petersilie
1 Zitrone, Abrieb	1 EL Kräuter der Provence	4 Fischfilets á 200 g

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Toastbrot im Blitzhacker zu mittelfeinen Bröseln mahlen. Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Brösel und alle weiteren Zutaten darunter rühren. Die Masse zwischen 2 Backpapierblätter ausrollen und kühl stellen.

Das Gemüse und Mozzarella in 5-8 mm dünne Scheiben schneiden.

Ajvar, passierte Tomaten und 2 EL Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit etwas Öl einstreichen und Ajvar-Tomatensauce hinein gießen. Gemüse und Mozzarella abwechselnd, dachziegelartig auf die Sauce schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, restliches Öl und Honig darauf träufeln. Zum Schluss Thymian und Rosmarin Zweige darauf verteilen und mit Alufolie abdecken. Für 3-5 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Kräuter-Parmesan-Kruste aus dem Kühlschrank nehmen und in Größe der Fischfilets zu-rechtschneiden. Den Fisch mit Salz würzen und die Kräuter-Parmesan Kruste darauflegen. Ratatouille Gratin aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und die Fischfilets darauf setzen. Für weitere 15-20 Minuten im Ofen garen, bis der Fisch glasig und die Kruste goldgelb gebräunt ist.

Das Ratatouille-Gratin kann auch einfach nur mit knusprigem Baguette oder als Beilage zum Grillfest gereicht werden.

Lisa Ackermann am 12. Juni 2026