

Kabeljau mit Kirsch-Tomaten und Rosmarin

Für 2 Portionen

400 g Kabeljaufilet	10 Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel	Balsamico
Salz	Pfeffer	Öl

Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite anbraten. Die Kirschtomaten halbieren. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls abziehen und in Streifen schneiden. Alles zusammen zu dem Fisch in die Pfanne geben und einen Rosmarinzweig dazulegen. Anschließend einen Schuss Balsamico darüber geben. Den Kabeljau mit Kirschtomaten und Rosmarin auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 07. 09. 2011