

Gratinierter Rotbarsch an Gemüse

Für 2 Portionen

1 Rotbarsch (küchenfertig)	1 Zucchini	1 Zwiebel
50 g Rucola	50 g Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe
Thymian, Parmesan	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Als erstes die Zucchini vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zucchini nun in Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl aufsetzen und die Zucchini gemeinsam mit der Zwiebel darin anbraten. Etwas Thymian beifügen und ebenfalls anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen, auf eine Gabel spießen und einmal durch die Pfanne ziehen. Jetzt den Rucola in mundgerechte Stücke schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Löffel Crème-fraîche dazugeben, vermengen und alles in eine Auflaufform füllen. Die Haut sowie den Grätenkamm des Rotbarschs entfernen, sodass man ein Filet erhält. Dieses kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen. Schließlich mit einer Reibe so viel Parmesan darüber geben, dass das Rotbarschfilet vollständig davon bedeckt ist. Anschließend die Auflaufform für vier bis fünf Minuten bei 200 Grad Celsius bei Ober- und Unterhitze in den Ofen stellen. Schließlich das Gratin aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. 05. 2012