

# Rotbarsch mit Sellerie-Tomaten-Sauce

Fisch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rotbarschfilet <sup>1</sup>	g	800	1200
Salz, Pfeffer			
Rosmarin gehackt	El	½	1
Mehl	EL	2	3
Stangensellerie	g	500	750
Tomaten (auch Dose)	g	500	750
Butter	g	20	30
Zwiebeln, klein	St.	1	2
Knoblauchzehen	St.	2	3
Sahne	ml	400	600
Butter, eingesotten	EL	2	3

## VORBEREITEN:

1. Sellerie in 5 mm Stücke schneiden.
2. Tomaten schälen und würfeln.
3. Zwiebel hacken.

<sup>1</sup> alternativ Kabeljau, Dorsch

4. Fischfilet entgräten, in gleich große Stücke schneiden, pfeffern, salzen und gehacktem Rosmarin einreiben.

## ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Tomaten zugeben und 5 Minuten mitdünsten.
2. Sellerie und durchgepressten Knoblauch hinzufügen und 20 Minuten zugedeckt dünsten.
3. Sahne zugeben und stark einkochen.
4. Fischfilet einmehlen und rasch in gesottener Butter beiderseitig anbraten.
5. Gemüsesoße abschmecken und Fisch darauf anrichten.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette, Salzkartoffel, Kartoffelpüree, Reis