

Rotbarsch mit Nusskruste und Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für den Rotbarsch:

300 g Rotbarschfilet	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	300 g Kirschtomaten	75 ml Weißwein
40 g gemahlene Haselnüsse	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	1 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

150 g festk. Kartoffeln.	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	-----------------------	---------------

Für den Rotbarsch:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne glasig andünsten und die Tomaten im Ganzen hinzufügen. Mit Wein ablöschen, zudecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Haselnüsse mit dem Majoran und Zitronenabrieb mischen und würzen. Das Filet abbrausen, trocken tupfen und mit Salz bestreuen. In 2 gleich große Stücke schneiden und eine Seite in die Haselnussmischung drücken. Öl in eine Pfanne geben und den Fisch auf der Nusskruste braten, wenden und 8 Minuten im Backofen backen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken und in das Gemüse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln würfeln und in der Pfanne mit Sonnenblumenöl zu krossen Würfeln frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotbarsch mit Nusskruste und Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 21. Februar 2017