

Rotbarsch mit Tomaten und Crostini

Fisch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rotbarsch	g	800	1200
Schalotten, fein gehackt	St.	2	3
Knoblauchzehen, fein gehackt	St.	2	3
Knoblauchzehen, ganz	St.	2	3
Fleischtomaten, groß	St.	4	6
Frühlingszwiebeln	Bund	2	3
Blattpetersilie	Bund	1	
Thymian	Zweige	2	3
Fischfond	ml	400	600
Weißwein	ml	350	525
Ciabata (evtl. mit Oliven)	St.	1	
Olivenöl zum Anbraten			
Salz, Pfeffer			

VORBEREITEN:

1. Wasser zum Tomatenenthäuten aufsetzen.
2. Fisch waschen und trocken tupfen. Pfeffern und salzen.
3. Schalotten und Knoblauch fein hacken.

4. Fisch aufsetzen.
5. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln.
6. Petersilie grob hacken.
7. Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Schalotten- und Knoblauchwürfelchen in einer Kasserolle in Olivenöl andünsten. Mit Fischfond und Wein ablöschen und kurz aufkochen lassen.
2. Den Fisch und die Thymianzweige zufügen. Zugedeckt 15 Minuten auf kleiner Flamme dünsten.
3. Ciabata in Scheiben schneiden. Brotscheiben in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig rösten
4. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Petersilie zum Fisch geben und alle zusammen weitere 5 Minuten dünsten.
5. Crostini aus der Pfanne nehmen und mit einer Knoblauchzehe abreiben. Leicht salzen und pfeffern.
6. Anrichten.