

# Gratinierter Knusperfisch mit Kräutern und Tomaten

## Zutaten (für 4 Personen):

3 Scheiben Toastbrot  
4 EL Rapso  
400 g kleine Datteltomaten (rot und orange)  
1 Zwiebel  
100 g Raclette-Käse  
3 EL Schnittlauchröllchen  
600 g Kabeljaufilets  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Mehl  
½ TL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
2 Lauchzwiebeln, Ringe  
2 Zweige Rosmarin



Gratinierter Knusperfisch

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Toastbrot sehr fein würfeln. 1 EL Rapso in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum goldbraun braten. Beiseite stellen. Tomaten waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Raclette-Käse reiben und mit dem Brot und dem Schnittlauch mischen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Kabeljaufilet waschen, trocknen und in 4 Portionen schneiden. Salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Anschließend in heißem Rapso von beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen.
4. Die Brot-Käse-Masse auf dem Fisch verteilen. Den Bratfond noch einmal erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Mit Puderzucker bestäuben und alles mit Zitronensaft ablöschen. Kurz einkochen lassen. Die Tomaten dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten.
5. Lauchzwiebeln und Rosmarin dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in eine ofenfeste Form geben und die Fischfilets darauf setzen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten überbacken.

329 kcal, 40 g E, 10 g F, 17 g KH

## TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Selection Grüner Veltliner aus Niederösterreich.

