Gebackene Rotbarbe

Mit dem Rezept für gebackene Rotbarbe lässt sich Fisch auf eine sehr leckere Weise zubereiten. Einfach zubereitet, ein großer Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Fische (Rotbarbe)
50 ml	Olivenöl
50 ml	Weißwein
1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
350 g	Tomaten
Nach Belieben	Dillzweige (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die gebackene Rotbarbe als erstes den Ofen auf 190°C vorheizen. Dann den Fisch entschuppen, dazu mit der stumpfen Seite eines Messers immer wieder vom Schwanz bis zum Kopf entlang schaben.

2. Als nächstes den Bauch des Fisches mit einem Filetiermesser aufschneiden. Den Kopf knapp unter den Kiemen abtrennen, ebenso den Schwanz und die Flossen abtrennen. Nun die Innereien des Fischs entfernen. Wenn gewünscht, die Leber im Fisch lassen.

3. Die Rotbarben dann gründlich von außen und innen mit viel Wasser spülen. Die Fische dann in einen Bräter legen.

4. Danach eine Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. In die Schüssel dann Wein und Öl geben und alles gut vermischen. Als nächstes den Knoblauch schälen und sehr

fein hacken. Anschließend Salz, Pfeffer und den Knoblauch in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Mischung danach über die Fische gießen.

5. Jetzt die Tomaten waschen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben dann über die Fische legen. Anschließend die Auflaufform für etwa fünfundzwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn der Fisch leicht gebräunt ist. Die Fische nun auf den Tellern anrichten und mit Dill garnieren.

Tipp

Zur gebackenen Rotbarbe schmecken Salzkartoffeln sehr gut. Jedoch können hier natürlich auch die jeweiligen Lieblingsbeilagen verwendet werden. Weißer Reis eignet sich als Beilage ebenso gut, wie ein frischer knackiger Salat.