

## Pescado mit Rotbarsch-Filet a la Veracruzana

### Für zwei Personen

2 Rotbarschfilets, a 200 g	150 g Basmatireis	50 g Schafskäse
2 große Fleischtomaten	1 gelbe Paprika	1 Bund Frühlingzwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	10 Kapern
10 schwarze, entsteinte Oliven	1 EL getrockneter Thymian	1 EL getrockneter Oregano
1 EL getrockneter Majoran	1 Bund Dill	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Meersalz	

Den Reis in Salzwasser bissfest garen. Die Tomaten vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika schälen, von den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Frühlingzwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Tomaten, der Chili und der Paprika in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend die Oliven in Scheiben schneiden und mit den Kapern, dem Thymian, dem Majoran und dem Oregano unter das Gemüse mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend den Fisch zum Gemüse geben, den Schafskäse oben drauf legen und bei kleiner Flamme, geschlossen circa zehn Minuten ziehen lassen. Den Dill hacken und mit dem garen Reis verrühren. Die Rotbarschfilets mit der Gemüsesoße und dem Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Nadine Kolten am 27. Januar 2011