

Zander-Filet auf Tomaten-Sugo gratiniert mit Schafskäse

Für 1 Portion:

250 g Zanderfilet	2 Scheiben Bauernbrot	150 g geschälte Tomaten
40 g Schafskäse	40 g grüne Oliven (entkernt)	1 Zwiebeln
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Zwei Scheiben Bauernbrot in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Nach einiger Zeit wenden. Die Zanderfilets mit Pfeffer und Salz würzen und in derselben Pfanne neben dem Brot anbraten. Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Geschälte Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie grob hacken und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Die angerösteten Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und auf den Boden einer Auflaufform legen. Die Tomatenmischung auf das Brot in die Auflaufform gießen. Den Zander in der Pfanne wenden und kurz garen lassen. Dann den Zander auf die Tomaten in die Auflaufform legen. Den Schafskäse grob zerbröseln und auf den Zander geben. Die Oliven kleinschneiden und auf den Käse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl beträufeln. Bei 185 Grad Ober-/Unterhitze ca. fünf Minuten im Ofen garen. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. Oktober 2012