

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Saibling in Tomatenrahm

1 Person 200g Filet (mit oder ohne Haut)
1 KL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle
3 KL Tomatenpüree
1½ dl Rahm
Thymian, gezupft



SINGLE REZEPT

Serie Eins
5/18

von Andreas Altorfer

Saibling in Tomatenrahm

Fischfilets würzen und mit Olivenöl bestreichen.

Tomatenpüree mit dem Rahm mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.

Die Sauce in der ofenfesten Platte verteilen.

Thymianblätter dazugeben.

Filets darauf legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C ca. 15 Min. (mittlere Rille) garen, direkt aus dem Ofen servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Felchen Filets.