

Gefüllte Rotbarbe mit Garnelen

Zubereitung:

4 ausgenommene Rotbarben von je 300-400 g schuppen, innen und außen abspülen und trocken tupfen. Innen leicht salzen.

30 g Butter zerlassen, 2 EL Schalottenwürfel darin hell anschwitzen.

150 g Mangold- oder Spinatblätter waschen, grob hacken, zu den Schalotten geben und 1-2 Min. dünsten. 2 EL Weißwein zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Min. weiterdünsten.

Die Fische damit füllen und mit Holzspießchen verschließen.

400 g Tomaten brühen, enthäuten, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden.

60 g gehackte Schalotten, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und ½ entkernte, feingehackte Peperoni in einer entsprechend großen Form in 3 EL feinem Pflanzenöl hell anschwitzen.

Die Fische darin 2 Min. anbraten. Form vom Herd nehmen, die Fische wenden, die Tomatenwürfel in der Form verteilen.

Die Fische im vorgeheizten Backofen bei 200 °C in 15-20 Min. garen.

5 Min. vor Ende der Garzeit die Garnelen zugeben.

Mit Basilikum garniert servieren.

Gutes Gelingen!