

Karpfen mit Tomaten und Basilikum

(von Erni Steigerwald)

Zutaten:

200 g Karpfenfilet
Zitronensaft
Salz und schwarzer Pfeffer
100 g Schalotten
1 EL Olivenöl
100 g Stangensellerie
200 g Fleischtomaten
1 Knoblauchzehe
Basilikum
100 ml Weißwein
eine halbe Zitrone in Scheiben

Zubereitung:

Die Karpfenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und auf eine Platte legen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kaltstellen.

Die Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und in Olivenöl glasig dünsten. Den Sellerie waschen, die Blättchen abschneiden, ihn in dünne Scheiben schneiden, zu den Schalotten geben und mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten überbrühen und den Stengelansatz entfernen. Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen ungeschält etwas zerdrücken. Das Basilikum abrausen, abzupfen und mit den Sellerieblättchen fein hacken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform einfetten, die Schalottenmischung darin verteilen und den Weißwein dazugießen. Die Karpfenfilets darauf legen, mit den Kräutern und den Tomatenwürfeln bestreuen und den Knoblauch dazu geben. Die Zitronenscheiben auf dem Fisch verteilen, die Form mit Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten je nach Dicke der Karpfenfilets garen.

Als Beilage eignen sich besonders Salzkartoffeln.