Fisch - Gratin
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

600 gr Fischfilet, 4 mittelgroße Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 große Zucchini, 1 Becher Bresso - Frischkäse mit französischen Kräutern (150 g), 6-7 Esslöffel Weißwein, 3 Esslöffel Paniermehl, 1 Teelöffel gerebelten Basilikum, 2-3 Esslöffel Olivenöl, Salz, frisch gemahlenen Pfeffer, 1 Teelöffel Kräuter der Provence (getrocknet).

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen (Ober - Unterhitze).
Auflaufform mit dem Olivenöl einfetten.

Die Zubereitung:

Fischfilets unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Tomaten über Kreuz einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln.
Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Fischfilets in die gefettete Auflaufform nebeneinander hineinlegen. Basilikum, Knoblauch und Tomatenwürfel darauf verteilen. Pfeffern.
Zucchinischeiben schuppenförmig darauf anordnen und mit Salz bestreuen.
Den Frischkäse mit dem Paniermehl, dem Weißwein und den Kräutern der Provence verrühren und auf die Zucchinischeiben verteilen und etwas glattstreichen.
Das Gratin mit einem Schuß Weißwein angießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten überbacken.
Diese Rezeptmenge reicht für ca. 2-3 Personen, wenn nur Brot als Beilage gereicht wird.
Bei einer Beilage wie z.B. Reis oder Kartoffeln reicht der Fisch für ca. 4 Personen.