

Zander aus dem Ofen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Majoran, 2 Dosen stückige Tomaten (à 400 gr.), 2 Fleischtomaten, 500 gr Zanderfilets ohne Haut, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Basilikum, 1 Prise Zucker, Balsamico-Essig.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Ringe teilen, Knoblauch fein hacken.

Tomaten 1/2 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln.

Zander abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

Die Zubereitung:

Oliveöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln anbraten, Majoran und Knoblauch zugeben und mit stückigen Tomaten auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10-15 Minuten einköcheln lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Gewürfelte Tomaten in die Sauce rühren, eventuell mit etwas Balsamico und Zucker würzen. Ragout in eine Auflaufform füllen, Fischfilets darauf setzen. Im Ofen bei 200° (Gas: Stufe 3) in 15 Minuten garen. Vorm Servieren mit Basilikum bestreuen.

Als Beilage Reis.