Räuberfisch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Fischfilet - Scheiben, 500 gr Champignons, 2 Paprikaschoten (rot & gelb), 75 gr Speckwürfel (mager), 2-3 mittelgroße Gewürzgurken, 1-2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack), 1 mittelgroße Zwiebel, 250 ml Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Becher Schmand, Salz, Pfeffer, 1-2 Teelöffel Ajvar (mild oder scharf), evt. Tabasco, evt. geriebenen Käse.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200 - 220° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Champignons in dünne Scheiben schneiden.
Paprikaschoten und Gewürzgurken in Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Fisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine leicht mit Olivenöl gefettete Auflaufform legen.
Wenig Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
Speckwürfel, Champignons, Gewürzgurke und Paprika dazugeben und kurz mitanbraten.
Dann den gepressten Knobi unterrühren.
Brühe, Schmand, Tomatenmark und Ajvar vermengen und zu dem Gemüse geben und unterrühren.
Mit Salz, Pfeffer und eventuell Tabasco würzen und diese Masse dann auf die Fischfilets verteilen.
Auflaufform für ca. 25 - 35 Minuten in den Backofen stellen (mittlere Schiene).
TIPP: Man kann etwa 5 Minuten vor dem Ende der Backzeit noch geriebenen Käse darüber streuen.
Dazu reicht man : Brot oder Nudeln oder Reis.....