



Rotbarsch gratiniert auf gebratener Aubergine

Zutaten für 2 Personen

320 g	Rotbarschfilet
1	Aubergine
	Kräuter Fischgewürz
	Mehl, Paniermehl
	Salz, Pfeffer
100 g	Crème fraiche
50 g	Shrimps
	Öl

Zubereitung

Von der Aubergine 4 Längsscheiben schneiden, würzen mit Salz und Pfeffer. In Mehl wenden, durch Ei ziehen und panieren. Goldgelb braten. Rotbarsch mit Kräuter Fischgewürz würzen, mehlieren und in heißem Öl, von jeder Seite 45 sec., braten. Restliche Aubergine fein würfeln, mit Shrimps und Crème fraiche vermischen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Rotbarsch auf Auberginescheiben anrichten und die Crème über den Fisch geben. Im heißen Backofen oder Grill kurz überbacken.

Anstelle von Rotbarsch kann auch Victoriabarsch, Lachs oder Seelachs verwendet werden.



Buenos Appetit