



# Rotbarben auf Spitzkohl bett

## Zutaten für 4 Personen

- 4 küchenfertigen Rotbarben (je ca. 250 g)
- 1 Bund Basilikum oder Petersilie
- 3 EL Butter
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Spitzkohl ca. 500 g (auch mit Wirsing möglich)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- ¼ l trockener Weißwein
- Butterflocken zum Belegen



## Zubereitung

Die Fische abspülen und trocken tupfen. Das Basilikum abrausen, trocken schütteln, in den Fischbäuchen verteilen. Die Butter mit einer Gabel zerdrücken. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen, alles gut verrühren und in die Fischbäuche geben. Den Spitzkohl putzen, vierteln und vom Strunk befreien. In schmale Streifen hobeln, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Kohl zu den Zwiebeln geben und ca. 10 Minuten mitdünsten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Weißwein zum Gemüse gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische darauf legen, mit den Butterflöckchen belegen und im Backofen (Mitte) etwa 50 Minuten garen. Zur Garprobe mit einer Gabel auf die Fische drücken. Wenn das Fleisch fest ist, sind sie fertig.

## Buenos Appetit