

# Rotbarsch mit Nussbröseln

Ein Fischgericht mit Kartoffeln für Gäste

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Nussbrösel:

1 Zwiebel  
75 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
3 EL tiefgekühlte gehackte Petersilie

### Rotbarsch:

400 g Staudensellerie  
600 g kleine, festkochende Kartoffeln  
100 ml Gemüsebrühe  
50 ml Weißwein  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
600 g Rotbarschfilet

### Außerdem:

Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Nussbrösel:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Semmelbrösel, Nüsse und Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3 Rotbarsch:

Sellerie waschen. Kartoffeln schälen und längs halbieren. Sellerie und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit Brühe und Wein in einer großen Pfanne etwa 15 Min. mit Deckel garen. Anschließend 5 Min. ohne Deckel gar dünsten, die Flüssigkeit soll dabei verdampfen. Crème fraîche und Gustin verrühren, zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Rotbarsch unter fließendem kalten Wasser abspülen, trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern. Gemüse in eine Auflaufform geben. Rotbarsch darauflegen. Nussbrösel darüber verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch tiefgekühlten Fisch verwenden.

