

# Steinbuttfilet mit Brotkruste

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Eine hitzebeständige Form gut mit Öl auspinseln. Fischfilets nebeneinander hineinlegen. Salbeiblätter waschen, trockenschütteln und mit den Wacholderbeeren fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.

Den Knoblauch schälen und 2 Zehen fein hacken. Mit Weißbrot, Salbei, Wacholder, Zitronenschale und 4 EL Olivenöl verrühren. Die Paste mit Salz und Pfeffer würzen. Filets leicht salzen und pfeffern, die Paste auf die Filets geben und fest andrücken. Die Fischfilets etwa 10 – 12 min. backen bis die Kruste gebräunt ist.

Inzwischen die Tomaten waschen und sehr klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Sardellenfilets mit einer Gabel grob zerdrücken, übrige Knoblauchzehen fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Peperoncino im Mörser fein zerdrücken. Alle diese Zutaten mit dem restlichen Olivenöl mischen, mit Salz abschmecken. Kalt zu den heißen Fischfilets servieren.

## Einkaufsliste

400 g Steinbuttfilet ohne Haut  
4 Salbeiblätter  
2 Wacholderbeeren  
½ Bio-Zitrone  
40 g frisch geriebenes, altbackenes Weißbrot vom Vortag  
6 Eßl Olivenöl + Olivenöl für die Form  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
200 g Tomaten  
4 Sardellenfilets  
½ Bund Petersilie  
1 getrockneter Peperoncino