

# ROTBARSCH IN TOMATEN-MASCARPONE SAUCE

## ROTBARSCH IN TOMATEN-MASCARPONE SAUCE

Schnelle Sommerküche ist angesagt - heute gibt es Fisch mit gebackener Tomatensauce. Der Mascarpone macht das Ganze super cremig aber trotzdem nicht zu schwer. Dazu passen Reis oder Kartoffelpüree. Beides sehr lecker und den Großteil der Arbeit macht der Backofen. So kann man das gute Wetter genießen und muss nicht zu viel Zeit in der Küche verbringen. Außerdem kann der Fisch praktisch nicht trocken werden und die Tomatensauce ist einfach unschlagbar!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Rotbarschfilets

#### Für die Sauce:

450g Tomaten

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 Knoblauchzehen

3 Zweige Estragon

120g Mascarpone

Als Beilage:

(120g Reis) oder

250g Kartoffeln

20g Butter

80g Schlagsahne

150ml Milch

etwas Muskat

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen, halbieren und zusammen mit der geviertelten Zwiebel in eine Auflaufform geben. Bei 180°C für 40 Minuten backen. In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Tomaten aus dem Ofen holen und mit Pfeffer, Salz und dem geschälten Knoblauch im Mixer fein mixen. Dann den Mascarpone und den fein gehackten Estragon dazu geben.



Den Fisch und die Sauce in eine kleine Auflaufform geben und zurück in den Ofen schieben. Ich nehme dafür gleich die Form in der ich die Tomaten gebacken habe. Dort bleibt er für 20-25 Minuten.



Die Kartoffeln mit Salz und Wasser in einen kleinen Topf geben und ca. 15 Minuten lang weich kochen. Abgießen und stampfen. Mit Butter, Schlagsahne und Milch mit dem Schneebesen cremig rühren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Den Rotbarsch in Tomaten-Mascarpone Sauce mit Kartoffelpüree oder Reis gemeinsam anrichten.

Guten Appetit!

