

Pfefferfisch aus dem Ofen

„Schlemmerfilet“ aber richtig!

(für 4 Personen)

Zutaten

2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
600-800g Fischfilet
(Rotbarsch, Kabeljau,
Seelachs...)
Salz, Pfeffer
100g Butter
2 EL Weinbrand
**2 TL eingelegte grüne
Pfefferkörner**

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Knoblauch schälen und in eine Schüssel durchpressen bzw. fein hacken.

Zitrone halbieren. **Eine Hälfte in Scheiben schneiden**, die andere Hälfte auspressen und mit dem Knoblauch mischen.

Fischfilets in 4-8 Stücke portionieren. Den Fisch mit dem Knobi-Zitronensaft satt bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter erwärmen und mit Weinbrand und Pfefferkörnern vermischen. Ebenfalls salzen und pfeffern.

Backblech mit Olivenöl satt einpinseln und im Ofen gut aufheizen. Dann mit Topflappen aus dem Ofen nehmen und den Fisch auf das heiße Blech legen.

Im Backofen ca 5 Minuten braten lassen.

Dann herausnehmen, Fischfilets wenden. Oberseite nun mit Semmelbröseln bestreuen und kleine Flöckchen von der Pfefferbutter auf den Filets mit Bröseln verteilen, sodass diese zergehen kann und eine Kruste entsteht.

Nochmal im Backofen für 6-8 Minuten (je nach Bräungrad und dicke der Filets) braten lassen.

Filets anrichten und mit Zitronenscheibe belegen.

Passt gut zu gebutterten Bandnudeln oder Salat.