

Fisch mit Rosmarin

- 1 grosser Fisch (Brasse, Meeräsche etc.)
- 3 an der Sonne getrocknete Tomatenscheiben
- 2-3 Lorbeerblätter
- 3 EL Petersilie, fein geschnitten
- 3-4 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 4 EL Olivenöl, 100 ml Weisswein
- 3 mittlere, reife Tomaten,
gehäutet und in kleine Würfel
geschnitten
- Salz, Pfeffer, 1 EL Rosmarin
- 1/2 Tasse schwarze Oliven
(nach Belieben)

Fisch schuppen, ausnehmen und waschen. Bauch mit Petersilie, Lorbeerblättern und Tomatenscheiben füllen. In die Mitte eines Backblechs oder einer feuerfesten Form legen. Mit etwas Öl beträufeln. In einer Pfanne Zwiebeln in heissem Olivenöl goldgelb dünsten, Knoblauch, Tomaten, Wein, Rosmarin, Oliven, Salz und Pfeffer begeben und während 5 Min. köcheln lassen. Sauce um den Fisch herum anrichten, bei mittlerer Hitze während ca. 1 Std. backen.

