

## SPANISCHER FISCHERTOPF

Zutaten:

600 g Fischfilet  
Salz, Pfeffer  
1 Zitrone  
4-5 Kartoffeln  
1 Zwiebeln  
4 kl. Tomaten  
½ Fenchelknolle  
2 EL Öl  
1 Knoblauchzehe  
1 Pr. Safran  
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden, Kartoffeln und Zwiebeln schichtweise in eine gefettete feuerfeste Form legen. Salzen und pfeffern. Den Saft von ½ Zitrone und 2 EL Wasser darübergießen, mit Alu-Folie abdecken. 15 Min. im Backofen bei 200° C garen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer einreiben, in breite Streifen schneiden und kühl lagern, bis die Garzeit für die Kartoffel-Zwiebelmischung vorüber ist.

Den Fisch und die Tomatenhälften auf das Kartoffelbett legen. Fenchel grob raspeln und darüberstreuen. Zitronensaft, Öl, Knoblauch und Safran verrühren und über das Gericht verteilen. Einen Zweig Rosmarin darauflegen.

Die Form nicht mehr mit Folie bedecken und weitere 15 – 20 Min. im Backofen garen.