

Heilbutt mit Tomaten

4 Scheiben Fisch (Heilbutt) à 200 g

2 Zitrone(n)

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

Kräuter, getrocknete

8 Tomate(n)

125 ml Wein, weiß

1 Stängel Petersilie, glatte

Zubereitung

Den Fisch waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln (2 Zitronenscheiben zum Garnieren zurücklassen). 10 Minuten einziehen lassen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern einreiben und mit den an der Oberseite eingeritzten Tomaten in eine feuerfeste Form setzen. Die Tomaten salzen und pfeffern. Den Wein zugießen und alles für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen (180°) stellen.