

# Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

## Fischfilets in Tomaten-Paprika-Marinade

für 10 Personen:

- 265 g Ajvar
- 265 g getrocknete Tomaten in Öl
- etwas frischen Dill
- etwas Bio-Rohrzucker
- 100 g Zwiebeln, gewürfelt (etwa 5 mm)
- 25 ml Zitronensaft
- 75 ml Rapsöl
- Ursalz
- weißer Pfeffer

Fischfilets nach Wunsch

Die Zutaten mixen. Die Fischfilets waschen, trocknen und mit der Tomaten-Paprika-Mischung marinieren. Den Fisch im Backofen bei 200 °C 6-10 Minuten garen.

Rezept von Maik Rießland, Restaurant Services, Erlangen