

Kabeljaufilet an Oliven- und Weissweinsauce



Zutaten für 4 Personen:

- 100 g** grüne Oliven
- 2** Frühlingszwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- ½ Bund** glattblättrige Petersilie
- 4** Kabeljaufilets à ca. 180 g
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL** Olivenöl
- 200 g** Cherrytomaten
- 2 dl** Weisswein

So geht's:

Oliven entsteinen. Frühlingszwiebeln fein schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Petersilie hacken. Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer weiten, beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fisch darin beidseitig ca. 5 Minuten braten. Fisch vorsichtig aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 80 Grad warmhalten. Oliven, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Knoblauch kurz 2 Minuten anbraten. Mit Wein ablöschen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten einköcheln lassen. Mit einer Kelle Tomaten in der Sauce zerdrücken. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch mit Sauce anrichten und servieren. Dazu passt Reis oder Kartoffeln.