

Direkt aus einem See wird mit diesem Rezept der Barsch aus dem Ofen ein leckerer Gaumenschmaus. Eine wahre Belohnung für einen erfolgreichen Fang.

🕒 65 Minuten

👤 Fischrezepte

Zutaten für 5 Portionen

1	kg	Barschfilet, küchenfertig
1	Stk	Zitrone
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
2	Stk	Tomaten
2	Stk	Zwiebeln
4	EL	Butter
1	Bund	Petersilie
100	g	schwarze Oliven, entsteint



Rezept Zubereitung

- 1 Zuerst die Zitrone halbieren und die Barschfilets von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und über die Fischfilets streuen.
- 2 Zwischenzeitlich die Tomaten unter fließendem Wasser säubern und klein schneiden. Ebenso die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Oliven klein schneiden.
- 3 Nun den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Dann die Barschfilets zusammen mit den Tomaten- und Zwiebelstücken sowie mit den Olivenstücken in die Auflaufform schichten. Die restliche Butter in Flocken darüber streuen.
- 4 Den Barsch im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten braten, dann den Ofen abschalten und den Fisch noch für 10 Minuten ziehen lassen.

Tipps zum Rezept

Zu dem Barsch aus dem Ofen passen bestens [Pellkartoffeln](#).