

Fisch mit buntem Gemüse und Oliven

Zutaten 4 Personen

- 3 Rüebli
- 3 Tomaten
- 3 Stängel Stangensellerie
- 700 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 Gemüsebouillon
- 1 Petersilie
- 50 g schwarze, entsteinte Oliven
- Salz, Pfeffer
- 600 g Fischfilets, z. B. Dorsch
- 2 Esslöffel Schweizer Rapsöl
- 1 Zitrone, gescheibelt

Zubereitung

Gemüse rüsten. Rüebli und Tomaten in kleine Würfel, Sellerie in feine Scheibchen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, im heissen Öl kurz dünsten. Kartoffeln, Rüebli und Sellerie dazugeben, kurz mitdünsten. Tomaten beifügen, Bouillon dazugiessen, zugedeckt weich köcheln.

Petersilie grob hacken, mit den Oliven zur Kartoffelmischung geben, abschmecken.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig im warmen Rapsöl bei schwacher Hitze dünsten, mit dem Gemüse anrichten. Mit Zitronenscheiben servieren.