

## **Doradenfilet mit gratiniertem Ziegenkäse und Gemüse**

*für 4 Personen*

4 Doradenfilets mit Haut (oder anderer Mittelmeerfisch) à 150 g  
6 Sardellenfilets  
3 EL Kapern  
2 Knoblauchzehen  
200 g Creme fraiche  
80 g Ziegenkäse  
300 g Kartoffeln  
4 Tomaten  
1 Zucchini  
1 Aubergine  
1 Zwiebel  
frischer Rosmarin  
1 TL Fenchelsamen  
Olivenöl  
Pfeffer, Salz

Die Tomaten mit einem Messer einritzen, in kochendes Wasser tauchen, dann häuten, entkernen und in Viertel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Kartoffeln, Aubergine und die Zucchini in Scheiben schneiden.

Die Sardellenfilets fein hacken, dann mit der Creme fraiche und den Kapern vermischen.

Mit einem sehr scharfen Messer oder einem Skalpell die Haut der Fischfilets im Abstand von einem Zentimeter diagonal einritzen.

Auf einem Backblech vier Gemüsehäufchen anrichten: ganz unten dünne rohe Kartoffelscheiben, darauf nacheinander die Auberginen- und Zucchinischeiben, die Tomatenfilets. Mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln bestreuen und einer Prise Fenchelsamen. Pfeffern und wenig salzen. Mit jeweils einem Esslöffel Olivenöl benetzen. Darauf jeweils - mit der Hautseite nach oben - ein Fischfilet legen und darauf eine Schicht der zubereiteten Creme fraiche geben. Den Ziegenkäse darüber bröseln, alles mit frischen Rosmarinnadeln bestreuen und erneut etwas Olivenöl darüber träufeln. Für 12 bis 15 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Die Portionen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Geschmack mit einigen Tropfen gutem Balsamico würzen und mit Rosmarinzweigen dekorieren.