



**Frankfurter Straße 4
35091 Cölbe-Bernsdorf**
Tel: (06421) 304100
Fax: (06421) 304101
Email: info@lachs-und-lotte.de

www.lachs-und-lotte.de

Rezept des Monats

Februar 2007

Schwertfisch Sizilianisch

(Pesce Spada alla Messinese)

Für 4 Personen

4 Scheiben Schwertfisch à 200 gr.
600 gr. Tomaten (gehäutet + gehackt oder Dose)
600 gr. gekochte feste Kartoffeln, in Scheiben geschnitten
200 gr. Oliven, entsteint, grob zerkleinert
50 gr. Kapern
1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
Gehackte Petersilie
Öl, Salz und Pfeffer

In einem Topf Zwiebel in Öl anbraten, dann die Oliven, Kapern und Tomaten dazugeben und ca. 10 Minuten leise köcheln.
Ein Blech oder eine große Auflaufform einfetten, die Hälfte der Kartoffeln ausbreiten und den Schwertfisch darüber legen. Salzen und Pfeffern, dann mit der Soße bedecken. Alles mit der anderen Hälfte der Kartoffeln bedecken und ungefähr 20 Minuten im vorgeheizten mittelheißen Ofen garen.
Dann das Blech herausnehmen, die obere Kartoffelschicht herunternehmen, nach Geschmack nachwürzen und mit der Petersilie bestreuen. Kurz noch im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen.

Tipp: - geht auch mit Thunfisch, Vorsicht: nicht trocken werden lassen
- ein Schuß Weißwein an der Soße schadet nicht, etwas länger einkochen lassen