

Schellfisch in Käsemantel

4 Personen

4 Schellfischfilets á ca. 175g (wahlweise auch Kabeljau, Seelachs, Merlan oder Seehecht)

2 EL Olivenöl

abgeriebene Schale und Saft von 2 Zitronen

Salz und Pfeffer

115g Gruyère, gerieben (Käse)

4 EL frische Semmelbrösel

4 EL Creme fraiche

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

Backofen vorheizen 200 °C, Backblech mit Olivenöl bestreichen; Fisch nebeneinander drauflegen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl, Käse, Semmelbrösel, Creme fraiche, Knoblauch, Zitronenschale und 6 EL Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsepaste gleichmäßig auf den Fischfilets verteilen.

Im Ofen 12-15 Minuten backen, bis Fisch gar ist.