



## Benötigte Zutaten

Rotkraut	
1	Zwiebel
1	Apfel (klein)
500 g	Rotkraut (tiefgekühlt)
3 EL	Olivenöl
etwas	Zimt
etwas	Zucker
1 Prise	Salz
1 Schuss	Apfelessig
100 ml	Apfelsaft (alternativ Cider)
Fisch	
4 Stück	Fischfilet (Seesaibling, Forelle, Lachsforelle, entspricht 150-170 g)
etwas	Zitronenzesten (frisch)
	Salz, Pfeffer

## Fischfilets mit Kräuter-Frischkäse-Kruste auf lauwarmem Rotkraut

### Anleitung

#### Rotkraut

1. Für das Rotkraut Zwiebel und Apfel schälen und fein reiben
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Apfel darin andünsten. Das Kraut hinzugeben und kurz mitdünsten.
3. Mit Essig und Apfelsaft ablöschen und mit Zimt, Zucker und Salz abschmecken.
4. Das Rotkraut für rund 15 Minuten weichkochen und vor dem Servieren mit Salz und Zucker abschmecken.

#### Fisch

5. Die Fischfilets waschen und trocken tupfen.
6. Mit Zitronenzeste, Salz und Pfeffer würzen.
7. Für die Kruste alle Zutaten miteinander vermengen und auf der Hautseite der Fischfilets verteilen.
8. Die Fischfilets im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Heißluft je nach Größe für rund zwölf Minuten backen.
9. Das Rotkraut in tiefen Tellern anrichten und mit den Fischfilets sowie mit gehackten Nüssen garniert servieren.

**SalzburgMilch**



Kruste

50 g Semmelbrösel

50 g Frische Kräuter  
gehackt

300 g **Premium Frischkäse**

3 EL **SalzburgMilch  
Granformaggi  
(gerieben)**

einige gehackte Walnüsse



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)