

# DECHANT

SEIT 1863



## Skreifilet aus dem Ofen

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

## Zutaten

(für 4 Personen)

800-1000g

Skreifilet mit Haut

2 St. rote Zwiebel

4 St. Fleischtomaten

3 Zehen Knoblauch

1/3 TL Chilischote, rot

100 g Tomatenmark

100 ml Weißwein

100 ml Olivenöl

Zucker

Salz und Pfeffer

Thymian, frisch

## Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf

180 °C Umluft vor.

Zwiebel würfeln, Tomaten in

Scheiben schneiden, sowie

Knoblauch und Chili fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch in etwas

Olivenöl leicht braun anbraten.

Chili und Tomatenmark hinzufügen

und kurz weiterköcheln.

Weißwein dazugeben und mit

Zucker, Salz und Pfeffer

abschmecken.

Eine feuerfeste Form ausbuttern

den Skrei salzen und auf die

Tomatenscheiben, mit der Haut

nach oben, in den Backofen geben .

Je nach Dicke 15-20 Minuten garen.

Gießen Sie einen Spiegel Tomaten-

soße auf die Teller, träufeln Sie

etwas Olivenöl darüber und legen

Sie dann den Skrei auf die Soße.

Streuen Sie etwas gehackten

Thymian darüber und servieren Sie

den Fisch mit angerösteten

Weißbrot.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr**

**Dechants Fischladen Team**

