



# VIKTORIABARSCH *auf herbstlichem Gemüse*

aus dem Feinschmeckerbeutel



# VIKTORIABARSCH

## auf herbstlichem Gemüse

aus dem Feinschmeckerbeutel

---

### ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

---

400 g Fischfilet (*Viktoriabarsch*)  
1 Kohlrabi  
250 g Möhren  
1 Zwiebel  
75 g Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
2 EL Butter  
1 EL Zitronensaft  
Salz & Pfeffer

Kohlrabi, Möhren, Knollensellerie putzen und zu Juliennegemüse schneiden.

Lauch und Zwiebeln säubern und in feine Ringe schneiden.

Gemüse in einer Schüssel vermengen und dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse in den Beutel füllen und 2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Den Fisch waschen und gut trockentupfen, ggfs. in Portionsgröße schneiden.

Anschließend mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Filet auf das Gemüse legen und den Beutel verschließen.

---

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 30 Minuten garen.

Der Beutel bläht sich im Backofen auf.

Nach dem Garen den Beutel einige Minuten ruhen lassen.

Danach vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen

*(dieser eignet sich hervorragend für die Zubereitung einer Soße).*

---

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!

---