

G&C Servicegesell. mbH für Alten- und Pflegeheime	Qualitätshandbuch	Geltungsbereich: Küche
---	--------------------------	--------------------------------------

Rezeptur

Rotbarschfilet mit Basilikum-Käse-Sauce

Zutaten für



Portionen

1.500	g	Raclettekäse oder Goudakäse
6.000	g	Zanderfilets
4.000	g	vollreife Tomaten
1.500	g	Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
20	Messerspitzen	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10	St.	Knoblauchzehen
10	Bund	frisches Basilikum
10	Prisen	Salz
10	EL	Olivenöl
2,50	l	helle Gemüsegrundsaucen (Fertigprodukte)

Zubereitung

- 1. Arbeitsschritt** Den Backofen auf 180°C (Umluft 150°C; Gas Stufe 2) vorheizen. Die Zanderfilets waschen und trocken tupfen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Paprikaschoten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Den Raclette-Käse grob raffeln.
- 2. Arbeitsschritt** Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. Die Zanderfilets mit den Tomatenscheiben und [Paprika](#) in die Form schichten, den Knoblauch darüber streuen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen etwa 30 Minuten garen.
- 3. Arbeitsschritt** Inzwischen die Gemüsesauce nach Packungsanweisung zubereiten. Das Basilikum waschen, die Blätter von den Stielen zupfen. Die Sauce mit den Basilikumblättern im Mixer pürieren, noch einmal erhitzen, den geraffelten Käse unterziehen. Sauce sofort mit dem Zander servieren.

Energiegehalt pro Portion:

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Geschäftsführung Christian Golec 02.06.10	QMB Barbara Bachert	0	Geschäftsführung Christian Golec	Seite 1 von 2

G&C Servicegesell. mbH für Alten- und Pflegeheime	Qualitätshandbuch	Geltungsbereich: Küche
---	--------------------------	--------------------------------------

Rezeptur

Energie (Kilokalorien): 349 kcal

Energie (Kilojoule): 1.465 kJ

Proteinheiten: 0,62 BE

Kohlenhydrate, resorbierbare: 7,42 g

Eiweiß: 40,28 g

Fett: 17,37 g

Ballaststoffe: 2,63 g

Freigabe	Bearbeiter	Änderungsstand	Datum	Seite
Geschäftsführung Christian Golec 02.06.10	QMB Barbara Bachert	0	Geschäftsführung Christian Golec	Seite 2 von 2