

Red Snapper mit Gemüse und Oliven (2 Personen)

4	Knoblauchzehen
1 Bund	Basilikum
1 Bund	glattblättrige Petersilie
2	Fisch geschuppt und ausgenommen, à ca. 300 g
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1	Peperoncino
400 g	Zucchini
8	getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft
4 EL	entsteinte schwarze Oliven
6 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Fische innen und aussen mit Zitrone beträufeln und dann mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
Kräuter fein hacken und zum Knoblauch geben.
3. Die Hälfte der Knoblauch-Kräuter-Mischung in den Fisch geben.
4. Tomaten, Oliven und Peperoncino in Streifen schneiden mischen.
5. Zucchini in Würfelchen schneiden mit obiger Mischung vermischen.
6. 40 Min. Dampfgaren Stufe 17 bei 90 Grad Einschubebene 2
Fische darauflegen. Zucchini, Oliven, Tomaten und restliche Knoblauch-Kräuter-Mischung darüber streuen.
7. Fische ganz servieren und mit Gemüse und Kräuter bestücken.

DAZU PASST

1. Trockenreis 15 Min. Kochen
2. Salzkartoffeln ca. 16 Min. Kochen