

Barsch-Auflauf mit Tahin-Creme



1 Bund	Koriander
3	Knoblauchzehen
2 EL + 80 ml	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
	Cayennepfeffer, gemahlener Piment, Salz, Pfeffer
280 g (Glas)	Tahin (Sesampaste)
4 (800 g)	küchenfertige Seebarschfilets
2 EL	Pinienkerne
	Öl für die Form

- 1 Koriander waschen, Blättchen abzupfen und, bis auf einige für die Deko, klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Koriander, Knoblauch, 2 EL Zitronensaft, Öl, je $\frac{1}{4}$ TL Cayenne und Piment verrühren.
- 2 Tahin, 80 ml Zitronensaft und 325 ml Wasser mit den Schneebesen des Rührgeräts glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Fisch abspülen, trocken tupfen, beidseitig würzen. 2 Fischfilets auf den Boden einer geölten Auflaufform geben. Koriander-Mix darauf verteilen. Mit 2 Filets bedecken. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen. Tahin-Creme daraufgeben. Weitere ca. 20 Minuten backen.
- 4 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Kernen und Rest Koriander garnieren.