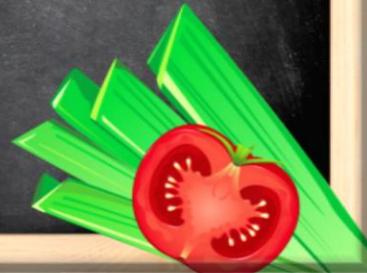


# Polentaschnitte mit Ratatouille und Dorade



## Zutaten für 2 Portionen

- 2 Doradenfilets
- 100 g Maisgries (Instant)
- 50 g Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- 500 ml Gemüsebrühe
- ½ Zucchini
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- ½ Aubergine
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Dose gestückelte Tomaten
- Olivenöl



## Zubereitung

- 1.** Gemüsebrühe im Topf aufkochen, Maisgries zugeben und gut verrühren. Einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Butter und den Parmesan einrühren.
- 2.** Eine flache, eckige Auflaufform mit Olivenöl einfetten, mit der Polenta befüllen und diese möglichst glattstreichen. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Gemüse in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Gemüse dazugeben und einige Minuten anbraten. Dann die Dosentomaten zugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Polenta nach dem Kühlen in Dreiecke oder kleine Quadrate schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, bis sie knusprig braun sind.
- 5.** Doraden von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6.** Öl in der Pfanne erhitzen. Fische auf der Hautseite knusprig braten – sollten sie nicht durch sein, noch ganz kurz auf der anderen Seite anbraten.
- 7.** Polenta mit dem Ratatouille und dem Fisch anrichten.

