Doradenfilets mit Olivenkruste

2 große Knoblauchzehen

80 g entsteinte grüne Oliven

2 in Öl eingelegte Sardellenfilets

1 ELKapern

4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

4 EL Olivenöl

4 EL Semmelbrösel

4 Doradenfilets (je etwa 180 g)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1.) Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen und grob schneiden. Knoblauch mit den Oliven, Sardellenfilets, Kapern, Tomaten und dem Öl im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Semmelbrösel untermischen.

2.) Die Fischfilets kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets nebeneinander in eine ofenfeste Form legen, die Olivenpaste darauf verstreichen. Die Filets im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen. bis die Kruste knusprig ist.