**Barsch mit Wurzelgemüse**

Barsch mit Wurzelgemüse. Ein lockerer Fisch auf knackigem Gemüse. Sehr lecker.  
  
**Zutaten**600 g Barschfilets  
120 g Sellerie  
200 ml Creme fraiche  
2 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
Öl  
Butter  
1/2 Dose Sardellen  
1 Stange Lauch  
1/4 Tl Pfeffer, gemahlen  
700 g Kartoffeln  
Salz  
1 Bund Petersilie, gehackt  
  
**Zubereitung**1. Zuerst schneiden wir den Lauch, Karotten, Sellerie und Kartoffeln in gleich große Stücke und geben sie in eine Form. Öl darüber träufeln und mit Salz würzen.  
2. Das kommt dann für 20 min bei 250°C in den Ofen.  
3. In der Zwischenzeit püriert ihr die Creme fraiche mit der Petersilie und dem Knoblauch klein. Diese Sauce würzt ihr mit Pfeffer und stellt sie anschließend in den Kühlschrank.  
4. Als nächstes gart ihr die Barschfilets in Salzwasser. Sind diese fertig kommen sie zum Servieren auf das Gemüse und werden mit der Sauce garnier