**Rotauge auf Lausitzer Art**

Fische waschen, schuppen, mit dem Messerrücken abschaben. An der Bauchseite vom Schwanz zum Kopf hin mit einem spitzen Messer aufschlitzen, ausnehmen. Fisch unter kaltem Wasser außen und innen gründlich waschen und abtropfen lassen. Mit Zitronensaft beträufeln. Für die Beize Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Zitronenschale zufügen. Die Petersilie abspülen, trockentupfen und feingehackt zu den Zwiebeln geben. Mit Essig übergießen und gut mischen. Fische in die Beize legen und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Herausnehmen, trockentupfen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fische hineingeben und 5 Min. von beiden Seiten scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen. Die Fische in eine vorgewärmte feuerfeste Form legen. Für die Soße Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Tomaten übergießen. Stengelansätze herausschneiden, Haut abziehen. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Pfanne mit dem Bratfett wieder auf den Herd setzen. Zwiebelringe hineingeben und bei mittlerer Hitze 3 Min. glasig dünsten. Tomatenwürfel zufügen. Weißwein angießen und mit Salz, Zucker und Lorbeerblatt würzen. 5 Min. leise kochen lassen, Lorbeerblatt herausnehmen, Soße über die Fische gießen. Die Form mit Deckel oder gefettetem Pergamentpapier zudecken und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit 20 Min. bei 200 ° C. Während die Fische im Ofen sind, Dill abspülen und trockentupfen, Spitzen abziehen und hacken. Die Zitronenhälfte in Scheiben schneiden. Gericht aus dem Ofen nehmen. Dill darüberstreuen und mit Zitronenscheiben garniert servieren.  
  
Menüvorschlag: Vorweg klare Ochsenschwanzsuppe, Kopfsalat in Joghurtmarinade, Petersilienkartoffeln. Als Getränk wird ein leichter Mosel-Weißwein empfohlen. Als Dessert Feigen-Pudding.

**Zutaten**

* 1200 g Rotaugen
* Saft einer Zitrone;
* **für die Beize:**
* 1 Zwiebel (40 g)
* abgeriebene Schale einer Zitrone
* ½ Bund Petersilie
* ¼ l Weinessig
* Mehl zum Wenden
* 50 g Olivenöl zum Braten;
* **für die Soße:**
* 3 Zwiebeln (120 g)
* 6 Tomaten (250 g)
* 2 EL Weißwein
* Salz
* 1 Prise Zucker
* 1 Lorbeerblatt;
* **für die Garnierung:**
* ½ Bund Dill
* ½ Zitrone.