

Fisch Rezepte

Fisch im Kartoffelbett

Anzahl: 4 - 6 Personen

Gattung: Fisch

1 kg Kartoffeln
5 Essl. Olivenöl
Salz
Pfeffer
Rosmarin

1 große Brasse
1/2 Liter Weißwein
Kräuter nach Geschmack
- (am besten ist frisches
- Fenchelgrün!)

Wir haben dafür eine so genannte Ehrenbergbrasse genommen, ein stattliches Exemplar aus dem Mittelmeer. Sie können jede andere Brasse (Dorade) dafür verwenden, Hauptsache, es ist ein ausreichend großer Fisch. Für vier bis sechs Personen sollte er gut 2 Kilogramm haben! Die Kartoffeln schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf dem Boden einer ausreichend großen Form (um den Fisch bequem aufzunehmen) verteilen. Salzen, pfeffern, die Rosmarinweigelein dazwischen verteilen. Mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, damit auch gut durchmischen, die Form schließlich in den auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten vorgaren.

Inzwischen den Fisch wie üblich säubern, gut auswaschen, an der Seite mit tiefen Einschnitten versehen, salzen und pfeffern. Auf das Kartoffelbett setzen und mit dem restlichen Öl beträufeln. In den Ofen schieben, nach zehn Minuten den Wein angiessen. Den Fisch weitere 20 Minuten ins heiße Rohr schieben. Man sieht es, wenn er gar ist. Dann wölbt sich sein Fleisch an den Einschnitten deutlich hervor. Und an seiner dicksten Stelle gibt das Fleisch sanft nach, etwa wie zimmerwarme Butter. Nach Belieben mit Kräutern dekorativ anrichten.

Getränk: ein herzhafter, einfacher Weißwein aus Sizilien. Wir haben dazu einen Etna Bianco von Murgo getrunken.