

Fischrezepte

Steinbutt Mit Kartoffelkruste - Rombo Con Crosta Di Patate

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fisch, Meeresfrüchte, Hauptspeise, Baby Steinbutt, Italien

5 Essl. Weißwein	2 große Kartoffeln (einer leicht
Olivenöl	- mehligten Sorte) (evtl. me
Salz	3 Essl. Petersilie
1 Baby-Steinbutt, ca. 1 kg	1 Knoblauchzehen, fein
- (beim Kauf ausnehmen	- gehackt (evtl. mehr)
- lassen)	

Weißwein mit 3 EL Öl und 1 tL Salz mischen und den Fisch damit einreiben. Auf ein geöltes Backblech oder eine ofenfeste Platte legen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. salzen, mit Petersilie, Olivenöl und Knoblauch mischen.

Den Fisch schuppenartig überlappend mit Kartoffelscheiben bedecken, im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten bei 230°C (Umluft 200°) backen, die letzten 3 Minuten übegrillen, damit die Kartoffeln kross und goldbraun sind.

Zum Servieren die Kruste abheben, den Fisch filetieren, die Sauce durch ein Sieb geben, über den Fisch träufeln und mit Stücken der Kartoffelkruste anrichten.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Dazu einen Vermentino, einen Weißwein aus Sardinien, zur perfekten Vollendung.