

Italienische Rezepte

Gebackene Goldbrasse mit Kartoffeln (Apulien)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Goldbrasse, Italien, Kartoffel, Salzwasser

6	Mittlere Kartoffeln	1	Grosse Goldbrasse; 800 g bis
	Salz	1 kg	schwer, küchenfertig
	Schwarzer Pfeffer		- vorbereitet
6	Salbeiblätter	2	Knoblauchzehen
2	Rosmarinzweige	1 dl	Weißwein; +/-
1 dl	Oliveöl	1	Zitrone

: Vorbereiten: zehn Minuten

: Backen: fünfundvierzig bis fünfzig Minuten

Die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine grosse Gratinform, in der später auch der Fisch Platz hat, geben. Die Salbeiblätter sowie die Hälfte des Rosmarins darüber verteilen. Alles mit 2/3 des Olivenöls beträufeln.

Die Kartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa fünfzehn Minuten backen.

Inzwischen den Fisch vorbereiten: Innen und außen gründlich kalt spülen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und mit dem restlichen Rosmarin in den Fischbauch geben.

Den vorbereiteten Fisch auf die Kartoffeln legen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Im Ofen weitere dreißig bis fünfunddreißig Minuten garen. Hin und wieder mit etwas Weißwein beträufeln. Der Fisch ist durchgegart, wenn sich die Seitenkieme leicht herausziehen lässt.

Die Zitrone vierteln. Separat zum Fisch servieren