

Red Snapper im Kartoffelbett

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

640 g	Red Snapper (4 Filets) auch vom Seeteufel
800 g	Kartoffeln, neue
480 g	Zwiebeln, grob gewürfelt
8 St	Rosmarinzweige, frisch
8 St	Knoblauchzehen, gehackt
20 EL	Olivenöl
4 TL	Oregano, trocken, gerebelt
2 St	Zitrone (Saft)

etwas Salz
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die neuen Kartoffel gut waschen und mit der Schale in fingerdicke Scheiben schneiden. Beide Seiten gut pfeffern, etwas salzen und mit Oregano bestreuen. Etwas ruhen lassen.

Den Fisch säubern, trocken tupfen und von beiden Seiten salzen, kräftig pfeffern und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. In einer Schüssel eng gepackt und kühl ca. ½ Stunde marinieren.

In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen. Die grob gehackten Zwiebeln mit dem fein gehackten Knoblauch glasig werden lassen.

Kurz 2-4 Rosmarinzweige durch das heiße Öl ziehen und die 4 TL Oregano einrühren.

Eine verschließbare Jenaer Glas Form (oder feuerfeste Form) mit den Kartoffelscheiben auskleiden. Den Fisch auf den Kartoffeln verteilen, die Rosmarinzweige dazu legen und mit dem Olivenöl, den Zwiebeln und dem Knoblauch übergießen.

Im auf 180° C vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene verschlossen ca. 45 Minuten schmoren. Kurz öffnen und den Fisch gut mit den Olivenölsud begießen. Geschlossen weitere ca. 15 Minuten schmoren. Auf jeden Fall so lange, bis die Kartoffeln weich sind.

Dazu schmeckt prima ein kühler, trockener Chablis oder ein Grauer Burgunder.



Fisch