Rezept

Dorade mit Kartoffeln

Ein Rezept von Dorade mit Kartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

1	küchenfertige große Dorade (etwa 2 kg)
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund	Petersilie
1/8 l	⅛ l Olivenöl
2 EL	frisch geriebener Pecorino
	Salz
4	große Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Dorade waschen, trockentupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

2. Petersilie waschen, trockentupfen, die Blättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und pressen, mit dem Öl und den Petersilienblättchen vermischen.

3. Eine ofenfeste Form mit der Butter ausstreichen, die Hälfte des aromatisierten Öls hineingießen, die Hälfte der Kartoffelscheiben einfüllen, salzen und 1 EL Käse darüber streuen. Den Fisch darauf legen, den restlichen Pecorino und die restlichen Kartoffelscheiben darüber verteilen.

4. Alles leicht salzen und den Rest des Öls darüber träufeln. Das Gericht im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. garen und sofort servieren.