

Rezept

Goldbrasse mit Kartoffeln

Ein Rezept von Goldbrasse mit Kartoffeln, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln | 4 Knoblauchzehen |
| 1 großes Bund Petersilie | 1 Goldbrasse (800-1000 g) |
| Salz | Pfeffer |
| 2 EL Zitronensaft | 6 EL Olivenöl |
| 4 EL frisch geriebener Pecorino | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen, die Petersilie waschen. Die Blättchen abzupfen und mit dem Knoblauch sehr fein hacken. Den Fisch – falls nötig – schuppen, innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, innen mit Zitronensaft beträufeln.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ausreichend große ofenfeste Form mit 1 EL Olivenöl auspinseln. Die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form schichten, salzen und pfeffern und mit der Hälfte der Petersilienmischung bestreuen. Den Fisch darauflegen, mit den übrigen Kräutern bestreuen. Die restlichen Kartoffeln auf dem Fisch verteilen, salzen, pfeffern und mit 3-4 EL Olivenöl beträufeln.

3. Den Fisch in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und etwa 25 Min. backen. Dann den Pecorino auf die Kartoffeln streuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und alles noch 20-25 Min. garen, bis die Kartoffeln weich und gebräunt sind.