



Besugo al horno con patatas © Hans Keller

BESUGO AL HORNO CON PATATAS

Brachse mit Kartoffeln (4 Pers.)

1 Brachse (etwa 1,5 kg), ausgenommen und geschuppt, jedoch mit Kopf
grobes Meersalz
1-2 Lorbeerblätter
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
500 g Kartoffeln, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
500 g Zwiebeln, in Viertel geschnitten
500 g feste Tomaten, in Stücke geschnitten
500 g grüne Paprikaschoten, geputzt und in Würfel geschnitten
etwa 150 ml trockener Weißwein
4 EL Olivenöl

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Fisch abwischen, innen und außen leicht salzen. Mit Lorbeerblättern und Zitronenscheiben füllen und bei Zimmertemperatur beiseite stellen.
- Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten in einer feuerfesten Auflaufform anrichten, Wein angießen, mit Öl beträufeln und mit Alufolie abdecken (glänzende Seite nach unten). Etwa 30 Minuten im Ofen schmoren, bis die Kartoffeln gar sind.
- Alufolie entfernen. Den Fisch auf das Gemüsebett legen, die Folie wieder auflegen und die Auflaufform weitere 10 Minuten in den Ofen schieben bis der Fisch gar ist. Dies ist der Fall, wenn die dicksten Stellen sich auf Fingerdruck fest anfühlen.
- Aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit der Fisch überall gleichmäßig durchwärmt.

