



Gebackene Dourade

(Foto)

1 küchenfertige Dourade (etwa 1 1/2 kg)

unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, mit

Zitronensaft

beträufeln, etwa 15 Minuten stehenlassen, mit

Salz

frisch gemahlenem

Pfeffer

bestreuen

250 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

beide Zutaten abziehen, in Scheiben schneiden
schälen, waschen, in Scheiben schneiden, mit
den Zwiebeln, dem Knoblauch,

1 kg Kartoffeln

4 Eßl. kaltgepreßtem

Olivenöl

vermengen, in eine feuerfeste Steingutform
füllen

Salz, Pfeffer

gerebelten Thymian

darüberstreuen

Saft von 1 Zitrone

250 ml (1/4 l)

Wasser

hinzugießen, mit Pergamentpapier abdecken, die
Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen
schieben

nach etwa 40 Minuten Garzeit den Fisch auf die
Kartoffeln legen

4 enthäutete

Tomaten

in Scheiben schneiden (Stengelansätze heraus-
schneiden), um den Fisch legen

1 Bund feingehackte

Petersilie

mit

2 abgezogenen, fein-

gehackten

Knoblauchzehen

2 Eßl. Semmelmehl

vermengen, auf die Tomatenscheiben und den
Fisch streichen, den Fisch mit

Olivenöl

bestreichen, noch etwa 30 Minuten garen lassen

Strom:

Etwa 200

Gas:

Etwa 3

Garzeit:

Etwa 70 Minuten.

Tip:

Dazu einen fruchtig-frischen Weißwein reichen.