AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	Italien

DORADE IM OFEN



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Fisch (auch Goldbrasse genannt) ist einfach im Ofen zuzubereiten. Das Rezept lässt sich durch Beigabe von vorgegarten Kartoffeln, Gemüsen, Oliven und Kapern beliebig erweitern.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Dorade	1 dl	Weisswein
4 Zehen	Knoblauch	1 dl	Olivenöl
1 Bd	Petersilie, grossblättrig	1	Zitrone
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C vorheizen. Fisch gut waschen und etwas salzen. Den Fisch auf einer Seite mit einem scharfen Messer vier mal quer einschneiden.
2. Knoblauch und grossblättrigen Peterli fein hacken. Etwas Olivenöl auf den Boden einer ofenfesten Form geben. Etwas Knoblauch und Peterli in die Form geben.
3. Fisch darauf legen. Zitronenschnitze in die Einschnitte stecken. Den Rest des Knoblauchs und der Peterlis über den Fisch geben, auch etwas Weisswein und Olivenöl. Ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens backen.