AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

GANZER STEINBUTT MIT KRÄUTERN



Rezept: Laura Zavan. Venedig. AT-Verlag 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Steinbutt ist der edelste Vertreter der Plattfische. Er ist prädestiniert für die Zubereitung als ganzer Fisch im Ofen - solange er darin Platz findet und ein entsprechend grosser oder kleiner Fisch zu finden ist. Pro Person ist mit 300 g zu rechnen.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

2 kg	Steinbutt, ganzer	20 g	Butter
4 EL	Olivenöl	1 dl	Weisswein
6	Kartoffeln, festkochende	1	Zwiebel, feine Scheiben
4 EL	Thymian, frischer	200 g	Kirschtomaten
4 EL	Glattblättrige Petersilie		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Steinbutt vom Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen. Abwaschen, trocken tupfen und mit Öl bestreichen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Die Kartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit den Kräutern bestreuen.
3. Den Fisch mit der dunklen Hautseite nach unten darauflegen. Einige Butterstücke darauf verteilen und salzen. 10 Min. im vorgeheizten Ofen garen. Mit Weisswein begiessen, die in feine Scheiben geschnittene Zwiebel zufügen und weitere 30 Min. im Ofen garen. Die Kirschtomaten 5 Min. vor Ende der Garzeit zufügen.