

Dorade mit Kartoffeln und Tomaten

Für 2 Personen

1 Dorade a 450 g	3 Kartoffeln, groß, fest	3 Strauchtomaten
25 g Pecorino-Käse	1 Bund Petersilie, glatt	6 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie mit dem Knoblauch und dem Öl zu einer Art Pesto verarbeiten. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides mit Salz würzen. Eine feuerfeste Form mit zwei Esslöffeln Öl ausfetten. Darauf kommt etwas von dem Pesto. Danach die Kartoffeln und die Tomaten hineinlegen und die Hälfte des Pecorino-Käses darüber reiben. Dorade salzen und pfeffern und auf die Kartoffel-Tomaten-Schicht legen. Die Dorade ebenfalls mit dem Pesto einstreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Alufolie auf die Form legen und alles im Backofen für zehn Minuten garen. Nach zehn Minuten die Alufolie entfernen, den Fisch mit etwas Olivenöl einstreichen und weitere zehn Minuten garen. Zuerst die Kartoffeln mit den Tomaten auf den Tellern anrichten und hierauf ein Filetstück der Dorade platzieren. Rundherum mit Pesto beträufeln.

Pietro Antonio Belcastro am 12. November 2009