

Red Snapper auf Gemüse-Beet mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 4 Portionen

50 g Oliven	100 g Kirschtomaten	2 Lauchzwiebeln
4 Red Snapper	1 kg Charlotte-Kartoffeln	Meersalz
3 Rosmarinzweige		

Die Tomaten für das Gemüsebeet halbieren und mit Oliven in der Pfanne anbraten. Zum Schluss die Lauchzwiebelringe kurz mit durch die heiße Pfanne ziehen.

In der Zwischenzeit den Red Snapper auf der Hautseite einschneiden und die kleinen Taschen mit etwas Knoblauch spicken. Anschließend in Olivenöl auf der Haut anbraten. Kurz bevor der perfekte Garpunkt erreicht ist umdrehen, die Haut salzen und aus der Pfanne nehmen.

Die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier geben und großzügig Meersalz darauf streuen, mit Olivenöl beträufeln und Rosmarinzweige hinzugeben. Alles bei 170 Grad für 40 Minuten in den Ofen schieben. Alles gemeinsam anrichten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014