

Dorade an Fenchel

Für 4 Personen:

4 Doraden (je 400 g)	3 große Kartoffeln	7 EL Olivenöl
Salz	1–2 TL Paprikapulver	2 ungespritzte Zitronen
4 TL brauner Zucker	1 Fenchelknolle	Pfeffer

Den Backofen auf 220°C vorheizen (keine Umluft!).

Doraden sauber entschuppen und säubern, unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen. Die Haut leicht einschneiden.

Fenchel putzen, längs in 1cm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in 1cm dicke Scheiben schneiden.

4 EL Öl auf einem Backblech verteilen, die Kartoffelscheiben nebeneinander darauf legen und salzen. Die Doraden auf die Kartoffeln legen. Mit Paprikapulver und Salz würzen; mit dem restlichen Öl beträufeln.

Die Zitronen halbieren und die Enden abschneiden. Auf das Backblech setzen und auf jede Hälfte 1 TL Zucker geben.

Fenchel zwischen den Fischen verteilen. Mit Pfeffer würzen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene 20–25 Min. braten.

Mit Kartoffelscheiben, Fenchel, Zitronen und Roter Bete servieren.

NN