

## *Dorade auf Kartoffeln im Ofen*

- 4 küchenfertige Doraden (je ca. 400 g, geschuppt)
- Saft von 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 250 g Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 1 kg Kartoffeln
- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- gerebelten Thymian
- 250 ml Wasser
- 500 g frische Tomaten
- 1 Bund fregehackte Petersilie
- 2 EL Semmelmehl
- Olivenöl zum Einträufeln der Fische
- Pergament- oder Backpapier

Die Doraden unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Kalt stellen. Die Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen abziehen, in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden.

Mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem kaltgepresstem Olivenöl vermengen und in eine große, feuerfeste Steingutform füllen (evtl. die Fettpfanne vom Backofen nutzen).

Salz, Pfeffer und gerebelten Thymian darüber streuen. Den Zitronensaft und 250 ml Wasser hinzugießen, mit Pergamentpapier abdecken.

Die Form auf dem Rost in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben, 20 Minuten garen lassen. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomatenscheiben auf die aus dem Ofen kommenden Kartoffelscheiben legen. Darauf die Fische legen.

Die Petersilie, 2 feingehackte Knoblauchzehen und das Semmelmehl vermengen. Diese Masse auf dem Fisch und den Tomatenscheiben verteilen. Den Fisch mit Olivenöl begießen (ca. 2 EL pro Fisch).

Das Ganze wieder in den Ofen geben und noch 25 Minuten garen lassen. Dazu reichen sie Baguette und einen fruchtig-frischen Weißwein.