

Red Snapper oder Dorade aus dem Ofen mit Ofenkartoffeln

Red Snapper oder Dorade aus dem Ofen mit Ofenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [18.9.24](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

2 Dorade oder Snapper (1600 - 2000g)
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 ML Olivenöl extra Vergine
40 Datteltomaten
200 G Schwarze Oliven, entsteint
Je 2 Bund glatte Petersilie, Basilikum, Dill
Meersalz

Zubereitung Dorade oder Snapper

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
Den Fisch auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden, dadurch gart er gleichmässiger. Den Fisch mit Meersalz und schwarzem Pfeffer innen und aussen würzen und mit Olivenöl einreiben.
Die Kräuter zusammen mit jeweils einigen Oliven und Tomaten in den Fischbauch stopfen und diesen mit Zahnstochern verschliessen.
Den Fisch in eine feuerfeste, rechteckige, flache Form legen, die restlichen Tomaten und Oliven dazugeben, mit Olivenöl beträufeln.
Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen, nicht wenden. Den Garpunkt kontrollieren: Der Fisch sollte am Mittelgrat noch etwas glasig sein, sich aber von den Gräten lösen lassen.
Den Fisch filetieren und wieder zu einem Ganzen zusammensetzen. Mit dem Ofengemüse und den Ofenkartoffeln anrichten und servieren.

Zutaten Ofenkartoffeln:

1 KG mehligkochende Kartoffeln
Maldon-Salz
100 G Wagyu-Fett, Bratbutter oder Olivenöl
2 TL Weissmehl

Zubereitung Ofenkartoffeln

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine leere Bratform hineinstellen. Sie soll gross genug sein, damit die Kartoffeln darin in einer einzigen Schicht Platz haben.
Die Kartoffeln schälen, grosse vierteln, mittlere halbieren. In einen grossen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken, 2 Esslöffel Salz zugeben.
Sobald das Wasser aufkocht, die Hitze reduzieren und unbedeckt 2 Minuten lang kräftig kochen, danach in ein Sieb abgiessen.
In der Zwischenzeit das Fett oder Olivenöl in die heisse Bratform geben und im Ofen mindestens 15 Minuten erhitzen. Es soll wirklich sehr heiss werden.
Die Kartoffeln im Sieb ein paarmal kräftig hin und her schütteln. Damit wird die Oberfläche der Kartoffeln aufgeraut – das ist wichtig für die geliebte Kruste. Die Kartoffeln mit dem Mehl bestreuen und wiederum schütteln, damit sie gleichmässig und dünn mit Mehl beschichtet werden.
Die erhitzte Form aus dem Ofen nehmen und die Kartoffeln vorsichtig ins heisse Fett gleiten lassen – dort werden sie schön brutzeln. Einige Male gut wenden, sie sollen rundum mit Fett umhüllt sein. Die Kartoffeln etwa 15 Minuten braten, dann wenden.
Weiter 15 Minuten braten und wiederum wenden. Ein drittes Mal wiederholen, die Ofenkartoffeln sollen schön goldig und knackig sein. Ihre Färbung sieht ungleichmässig aus, das soll auch so sein.

