

## **Fisch im Kartoffelbett**

Ich habe dafür eine Meerbrasse genommen, ein stattliches Exemplar aus dem Mittelmeer. Ihr könnt jede andere Brasse (Dorade) dafür verwenden, die Hauptsache, es ist ein ausreichend großer Fisch: Für vier bis sechs Personen sollte er gut 2 Kilogramm haben!

*Für vier Personen:*

1 kg Kartoffeln

5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Rosmarin

1 große Brasse

½ l Weißwein

Kräuter nach Geschmack (am besten frisches Fenchelgrün!)

Die Kartoffeln schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf dem Boden einer ausreichend großen Form (um den Fisch bequem aufzunehmen) verteilen. Salzen, pfeffern, die Rosmarinweiglein dazwischen verteilen. Mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln, damit auch gut durchmischen, die Form schließlich in den auf 200° vorgeheizten Ofen stellen. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten vorgaren.

Inzwischen den Fisch wie üblich säubern, gut auswaschen, an der Seite mit tiefen Einschnitten versehen, salzen und pfeffern. Auf das Kartoffelbett setzen und mit dem restlichen Öl beträufeln. In den Ofen schieben, nach zehn Minuten den Wein angießen. Den Fisch weitere 20 Minuten ins heiße Rohr schieben. Man sieht es, wenn er gar ist: dann wölbt sich sein Fleisch an den Einschnitten deutlich hervor. Und an seiner dicksten Stelle gibt das Fleisch sanft, etwa wie zimmerwarme Butter, nach.

Getränk: Ein herzhafter, einfacher Weißwein.