Branzino al Forno con Patate (Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln)

1 Wolfsbarsch ca. 600 bis 700 g
8 kleine Kartoffeln
3 Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl
2 EL schwarze, entkernte ligurische Oliven
1 Zweig kleine Strauchtomaten
Grober schwarzer Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln schälen und der Länge nach vierteln. Zwei Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit den Kartoffelstücken und etwas Olivenöl in einer großen Kasserolle anbraten, pfeffern und salzen. Die Rosmarinnadeln zugeben und bei 180 Grad in den Ofen geben. Ab und an die Kartoffeln wenden.

Den Fisch waschen, schuppen und die Kiemen mit einer Schere entfernen, pfeffern und salzen. Die übrige Zwiebel in grobe Würfel schneiden und mit den Oliven in einer Pfanne andünsten. Den Fisch mit der Zwiebel-Olivenmasse füllen und mit Küchengran fest umwickeln. Von allen Seiten in der Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Sind die Kartoffeln fünfzehn Minuten gegart, schiebt man sie zur Seite und legt den Fisch dazu. Das Ganze weitere 20 Minuten bei 180 Grad garen, danach filetieren und mit den Kartoffeln anrichten.