

Zander aus dem Ofen

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g	Kartoffeln
	Salz
16 EL	Olivenöl
400 g	Schalotten
1	Zander ca. 1 kg, geschuppt und ausgenommen
10 Blätter	Salbei
350 g	Tomaten
1 Bund	Petersilie, gehackt
60 g	Oliven (schwarze und grüne ohne Stein)
4	Knoblauchzehen, mit Salz zerdrückt
	Pfeffer, gemahlen
4 Zweige	Rosmarin

Vorbereitung 1,5 Stunden inkl. Kochzeit

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, pellen und längs vierteln, in 5 EL Öl goldbraun braten. Schalotten pellen und in 3 EL Öl bei milder Hitze 10 Minuten goldbraun braten.
2. Vom Zander alle Flossen abschneiden. Am dicken Rückenfleisch 4-5 mal 1 cm tief einschneiden, in jeden Schnitt ein Salbeiblatt schieben. Den Fisch innen und außen salzen und pfeffern.
3. Ein Backblech (am besten die Fettpfanne des Backofens nehmen) mit Backpapier belegen, in der Mitte mit 4 EL Öl bepinseln, leicht salzen, den Zander darauf legen. Die obere Fischseite mit 4 EL Öl bepinseln und salzen. Den Zander auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 225°C 18 Minuten garen (Gas 4, Umluft 13 Minuten bei 200°C).
4. Inzwischen die Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. Die Hälfte der Petersilie mit dem Knoblauch mischen und auf den Tomatenscheiben verteilen. Kartoffeln mit Schalotten und den Oliven mischen, salzen und pfeffern. Tomatenscheiben und Kartoffelgemisch mit dem Rosmarin zu dem Fisch auf das Backblech legen und weitere 5 Minuten (Umluft ebenfalls 5 Minuten) garen.
5. Restliche Petersilie unter das Kartoffelgemisch geben. Den Zander filieren und mit den Tomaten anrichten.

*Tomaten 5-10 Minuten früher zugeben,
Knoblauch mit wenig Salz u. Öl vermischen
und auf die Tomaten geben*