

Dorade toskanisch

Zutaten:

650 g Dorade
½ Zitrone
2 Zwiebeln, Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 Paprika rot
300 g Zucchini
500 g Tomate
¼ TL Meersalz, Schwarzer Pfeffer
Estragon, Rosmarin
1/8 l Weißwein trocken
2 EL Olivenöl
12 Oliven schwarz
2 EL Basilikum

Zubereitung:

Doraden ausnehmen, schuppen, abspülen und trocken tupfen. Im daumenbreiten Abstand von beiden Seiten ca. ½ cm tief einschneiden, mit Zitronensaft beträufeln und ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein gewürfelt in Öl glasig dünsten. Paprika und Zucchini in dünnen Streifen dazugeben. Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen in Stücke geschnitten dazugeben. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken, mit Wein angießen und aufkochen. Das Gemüse in eine Auflaufform geben und die Doraden darauf legen. Mit Öl beträufeln, im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 40 Min. backen. Nach 20 Minuten wenden. 10 Minuten vor Backende die Oliven dazugeben.

Serviert mit Basilikum bestreut, Baguette und einem trockenen Rot- oder Weißwein einfach köstlich.