

Dorade auf Fenchel-Kartoffeln

Ofen auf 200° vorheizen (Ober-, Unterhitze)

- | | | |
|-------|---|---|
| 500 g | Kartoffeln festkochend | Kartoffeln schälen, mit dem Gemüsehobel dünne Scheiben schneiden, bis zum Gebrauch in kaltes Wasser legen damit sie nicht braun werden |
| 2 | Fenchelknollen klein | ebenfalls mit dem Gemüsehobel in Scheiben schneiden |
| 1 | Zwiebel | halbieren, in feine Halb-Ringe schneiden |
| 1 | Chilischote | in feine Ringe schneiden |
| 4 | Doraden küchenfertig, d.h. geschuppt
Salz, Pfeffer | waschen trocken topfen |
| 4 | Rosmarinzweige | Dorade innen salzen und pfeffern, je einen Rosmarin- und Thymianzweig in den Bauch legen |
| 4 | Thymianzweige | |
| | vorbereitete Zwiebel, Chili | Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen, auf ein Blech geben, Fenchel darüber verteilen |
| 1 dl | Olivenöl | gut miteinander vermischen, die Hälfte über die Kartoffeln verteilen, im vorbereiteten Ofen 10Min. vorbacken
Doraden darauf legen, mit dem Rest der Ölmischung begiessen |
| 1 dl | Weisswein | |
| | Meersalz | 20-25 Min braten

Doraden sorgfältig auf vorgewärmte Teller geben
mit etwas Meersalz bestreuen
Kartoffeln/Fenchel in einem separaten Schüsseli dazu servieren

Geräteteller auf den Tisch stellen |