

## Italienische Rezepte

### Orata alla pugliese Goldbrasse n. südtalienenischer Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Goldbrasse, Italien, Salzwasser

---

1	Goldbrasse; 700 bis 800 g	80 g Pecorino; frisch gerieben
1 dl	Olivenöl	Salz
2 Essl.	Prezzemolo; gehackt	Pfeffer
4	Kartoffeln: evtl. mehr	

---

Fisch schuppen, Innereien entfernen, Kiemen herausnehmen. Innen und außen waschen. Trockentupfen und würzen.

Kartoffeln schälen, auf einer Gemüsemandoline in sehr dünne Scheiben schneiden.

Backofen auf 220 Grad aufheizen. Passendes ofengängiges Geschirr mit zwei Dritteln des Olivenöls ausgießen. Hälfte des Prezzemolohäcksels ausstreuen. Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen, Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen. Fisch darauf betten. Mit restlichem Prezzemolo bestreuen, mit Rest der Kartoffelscheiben belegen, der zweiten Hälfte des geriebenen Pecorino überstreuen. Verbliebenes Olivenöl darüber träufeln, und alles in Backofen schieben. 25 bis 28 Minuten garen und heiß auf den Tisch stellen.