

Wolfsbarsch mit roten Paprikaschoten

Zutaten für 8 Personen

1 Do	Safranfäden
900 g	Kartoffeln
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	
4	Tomaten
50 g	Sardellenfilets in Öl, abgetropft
150 ml	Hühnerbrühe
4 rote	Paprikaschoten
8	Knoblauchzehen
Frischer Oregano	
85 ml	Olivenöl
1 Wolfsbarsch ca. 2,5 kg küchenfertig pariert	

Zubereitung

- Den Ofen auf 200 °C Ober /Unterhitze vorheizen.
- Die Safranfäden in einer Tasse mit 2 EL heißem Wasser bedecken und einweichen.
- Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser 7 Min ankochen und gut abtropfen lassen.
- In der Mitte einer rechteckigen Bratpfanne, in der der Fisch längs Platz hat, einen schmalen Streifen Kartoffeln hineinlegen. Die Kartoffelscheiben dienen als Bett für den Fisch, links und rechts sollte noch ausreichend Platz für die Paprika bleiben.
- Die Tomaten häuten, vierteln, mit den Sardellenfilets auf den Kartoffeln verteilen und alles mit dem Safranwasser und der Hühnerbrühe übergießen.
- Die Paprika säubern, in 8 Stücke schneiden und auf beiden Seiten der Kartoffeln einlegen.
- Den Knoblauch schälen, in 3 Stücke schneiden und mit dem Oregano auf den Paprika verteilen. Mit dem Olivenöl übergießen.
- Sämtliches Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 30 Min anbraten.

- Den Fisch auf beiden Seiten 5-6 mal schräg einschneiden. Auf einer Seite in der entgegengesetzten Richtung nochmals einschneiden, so dass ein Zickzackmuster entsteht.
- Den Fisch großzügig mit Olivenöl einreiben, kräftig salzen und pfeffern und auf das Kartoffelbett legen.
- Die Pfanne wieder in den Ofen schieben und weitere 35 Minuten braten, bis der Fisch gar ist.

- Den Fisch filetieren und mit dem Gemüse servieren.