

# Goldbrasse mit Kartoffeln

Die Goldbrasse mit Kartoffeln wird im Backofen gegart und schmeckt besonders köstlich. Ein Fisch Rezept mit frischen, gesunden Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

400 g	Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
75 ml	Olivenöl
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
2 Stk.	Goldbrassen (ca.500 g, küchenfertig)
50 ml	Weißwein
2 Stk.	Zitronenspalten

## Zubereitung

1. Für die **Goldbrasse mit Kartoffeln** zuerst die Kartoffeln ungeschält kochen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Das Olivenöl mit der gehackten Petersilie in einer kleinen Schüssel vermengen. Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die küchenfertigen Goldbrassen innen und außen mit Wasser abspülen und trocken tupfen.
5. Die Kartoffeln schälen und vierteln. In eine feuerfeste Form legen, salzen und pfeffern und mit der Hälfte vom Knoblauchöl und dem Wein beträufeln. Mit dem restlichen Öl die Goldbrassen innen und außen einpinseln und in die Form legen.

6. Im Backofen zirka 40 Minuten backen und sofort mit Zitronenspalten servieren.

## **Tipp**