Goldbrasse gegart auf Zucchinibett

Fisch mal anders genießen, in einem tollen Zusammenspiel mit Gemüse. Das Rezept für Goldbrasse gegart auf Zucchinibett ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Chris Schaer

Zutaten

700 g	Goldbrassen
260 g	Pastateig (fertigen)
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Zitronen
2 Stängel	Zitronengras
1 Bund	Thymian
4 Stk.	Zitronenblätter
150 ml	Bouillon
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	Rohrzucker

Zubereitung

1. Für die gegarte Goldbrasse auf Zucchinibett den fertigen Pastateig in zwei Finger dicke Streifen schneiden, die Zucchini halbieren und dann in dünne Streifen schneiden.

2. Die ausgenommene Goldbrasse unter fließendem Wasser abwaschen, mit Küchenkrepp abtrocknen, entschuppen, mit einem scharfen Messer auf der Hautseite einschneiden und mit Zitronenblätter, Thymian und Zitronengras füllen. Von beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

3. In einer feuerfesten Form die Zucchinischeiben und die Pastastreifen fächerförmig auslegen, einen Schuss Weißwein drüber, salzen, pfeffern und zum Schluss die Bouillon drübergießen.

Die Goldbrasse darauflegen. Auf den Fisch je eine Scheibe Zitrone legen, darauf den Rohrzucker geben. Alles zusammen im Backofen 20 – 25 Minuten garen.

Tipp

Zur gegarten Goldbrasse auf Zucchinibett passt ein leckerer Salat der Saison.