

Gebackener Kabeljau mit Kartoffeln und Tomaten (2 Pers.)

- Marokko: Hout Bi Bata Wa Tamatem

4 Kabeljaufilets ohne Haut (oder Brasse, Schellfisch, Steinbutt)
Fleur de Sel
600 gr Kartoffeln, geschält und in 7 mm Scheiben geschnitten
600 gr Tomaten, in 1 cm dicke Scheiben schneiden
Olivenöl

CHERMOULA

1 Bund Koriander, gehackt
5 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Paprika, edelsüss
1 TL Chilipulver
6 EL Olivenöl
1 Zitronensaft, von einer Zitrone

Alles miteinander verrühren, abschmecken.

ZUBEREITUNG

1. Die Fischfilets salzen (Fleur de Sel).
2. Die Fischfilets in die Hälfte der Chermoula einlegen und eine halbe Stunde marinieren.
3. Einen genügend grossen Bräter am Boden mit Olivenöl auspinseln.
4. Die Kartoffeln und Tomaten in einen Bräter füllen, durchmischen und gut mit Olivenöl beträufeln.
5. Den Bräter in den 230 Grad vorgeheizten Ofen schieben (Ober-/Unterhitze).
6. 50 Min. überbacken, nach 25 Min. einmal die Kartoffeln und Tomaten durchmischen.
7. Jetzt den Fisch auf das Gemüse legen und mit der restlichen Chermoula bedecken.
8. Nochmals 12 Min. überbacken, servieren.