Dorade, toskanisch

ohne Personenangabe

Zutaten

	Estragon
	Knoblauch
	Pfeffer
	Rosmarin
0,125 l	Wein, weiss
0,25 Tl	Salz, Meersalz
0,5	Zitrone
1	Paprika, rot
12	Oliven, schwarz
2	Zwiebeln, weiss
2 El	Basilikum
300 g	Zucchini
4 El	Oel, Oliven-
500 g	Tomaten
650 g	Dorade

Doraden ausnehmen; mit scharfem Messer vom Schwanz zum Kopf hin vorsichtig schuppen. Doraden unter fliessend Wasser kurz abspuelen und trocken tupfen. In daumenbreitem Abstand von beiden Seiten ca. 1/2 cm tief einschneiden. Mit frisch gepresstem Zitronensaft betraeufeln und zugedeckt ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein wuerfeln und in 2 El Olivenoel glasig duensten. Paprika in duenne Streifen und Zucchini in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Tomaten ueberbruehen, haeuten, entkernen, in kleine Stuecke schneiden und zum Gemuese geben. Kurz mit duensten. Mit Gewuerzen und Kraeutern abschmecken, Weisswein angieÃƒÅ¸en und kurz aufkochen. Gemuese in eine Auflaufform geben. Doraden darauf legen. Mit restlichem Oel betraeufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad, mittlere Schiene 40 Minuten backen. Doraden nach 20 Minuten wenden. Oliven 10 Minuten vor Ende zufuegen. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen. Dazu Baguette reichen.