



Goldbrasse

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Knoblauch-Peperoncini-Öl

Goldbrasse

- 4 EL Olivenöl
- 1 TL mildes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 2 Goldbrassen (à ca. 500 g)
- 4 Zweige Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone, in 8 Spalten

Knoblauch-Peperoncini-Öl

- 4 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 2 rote Peperoncini, entkernt, in feinen Streifen
- 80 ml Olivenöl
- 4 Zweige glattblättrige Petersilie, gehackt
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 TL Fleur de Sel

Goldbrasse

Garraum mit Heißluft auf 200 °C vorheizen.

Olivenöl, Paprikapulver und Salz vermischen.

Fische innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Haut beidseitig 5 mm tief vom Kopf bis zur Schwanzflosse einschneiden. Fische mit Paprika-Öl einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.





Thymian in die Bauchhöhle legen, Zitronenspalten auf dem Kuchenblech verteilen und Fische auf der mittleren Auflage 20 Minuten garen.

Knoblauch-Peperoncini-Öl

Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Pfanne vom Herd nehmen. Restliche Zutaten in das Öl mischen.

Anrichten

Goldbrassen mit Knoblauch-Peperoncini-Öl beträufeln, mit Zitronenspalten servieren.

Garschritte

Garraum auf 200 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 200 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 26.01.2022

