

Red Snapper im Pergament

Zutaten:

für 2 Personen

1 Red Snapper; oder eine Dorade
von 800g
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Pergamentpapier
Öl; zum Bestreichen
30g Butter
4 Knoblauchzehen; in der Schale
zerdrückte
4 Salbeiblätter; frische

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Den Snapper oder die Dorade schuppen und die Kiemen entfernen. Den Fisch ausnehmen und abspülen. Bauchhöhle sorgfältig auswaschen und trockentupfen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch an der dicksten Stelle ziselieren, also mit einem scharfen Messer einige Male einschneiden. Eine Garantie dafür, dass er gleichmäßig gart.

Ein ausreichend großes Stück Pergamentpapier ausbreiten. Den Fisch mit Öl einstreichen und auf Papier legen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Knoblauch und Salbeiblätter zufügen. Zu einem luftdichten Päckchen locker verpacken. Die Papieroberfläche auch mit Öl bestreichen. Dadurch bräunt das Papier nicht so stark.

Das Päckchen auf einem Backblech hineinschreiben und den Fisch 20 bis 25 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen. Das Päckchen mit einer breiten Palette auf eine Platte heben und servieren. Er wird erst am Tisch geöffnet. Das poröse Pergamentpapier verwendet man eigentlich für eher fette Fische. In der Papierhülle ist der Fisch gegen zu großer Hitze geschützt; da aber ein Grossteil des Dampfes entweichen kann, wird er gleichzeitig braun.