

## **Dorsch auf Tomaten und Kartoffeln**

**Zutaten für 4 Personen**



- 1,5 – 2,0 kg Dorsch in einem b.z.w. zwei kleinen Fischen (küchenfertig)
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer (a.d. Mühle), Steakpfeffer
- 800 g reife Tomaten (oder 2 große Dosen geschälte Tomaten)
- 3-4 El Zitronensaft
- 1/8 l Olivenöl
- 1/2 Bund Oregano

**Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden**

1. Die Kartoffeln schrubben (bei neuen Kartoffeln) oder schälen, in Salzwasser 15 Minuten kochen und anschließend längs halbieren. Von den Tomaten die Stielansätze keilförmig herausschneiden. ( Dosentomaten abtropfen lassen).
2. Den Dorsch waschen, trockentupfen und von innen und außen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die mit dem Steakpfeffer gewürzten Kartoffeln in 6 El Olivenöl in der Saftpfanne im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun braten.
4. Saftpfanne kurz herausnehmen und den vorgewürzten Dorsch und die Tomaten auf der Pfanne verteilen, die Tomaten salzen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
5. Den Fisch und die übrigen Zutaten weiter im Backofen bei 200 Grad Umluft auf der zweiten Einschubleiste 40 bis 50 Minuten garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit das Gemüse mit den abgezupften Oreganoblättchen bestreuen. Den Dorsch und das Gemüse in der Saftpfanne servieren.