



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Vier verschiedene Tapas

Besugo al Horno (Graubarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten)

Melocotones al vino (Gekochter Pfirsich mit Wein)

Zutaten:

Zubereitung:

Besugo al Horno (Graubarsch aus dem Ofen mit Kartoffeln und Tomaten)

4 Stk.	kleine Graubarsche	geschuppt und ausgenommen	Fische innen und aussen gut salzen und pfeffern. Die Bauchhöhlen der Fische mit Petersilienstängeln, Fenchelsamen und Zitronenscheiben füllen.
1 Bund	Petersilie		
1/2 EL	Fenchelsamen		
1 Stk.	Zitrone		
4 Stk.	grosse fest kochende Kartoffeln		Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen. Die Zwiebeln in dünne Ringe, die Tomaten in 5 mm dicke Scheiben und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch und Lorbeerblätter in eine grosse Schüssel geben. Mit der Hälfte des Olivenöls begiessen, grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen und auf einem tiefen Backblech verteilen. Die Fische darauflegen und das restliche Olivenöl darüberträufeln. Im heissen Ofen etwa 35 Minuten garen.
2 Stk.	rote Zwiebeln		
4 Stk.	grosse Tomaten		
2 Stk.	Knoblauch		
2 Stk.	Lorbeerblatt		
6 EL	Olivenöl		
1 Stk.	Zitrone	geviertelt	
1 EL	Petersilie glattblättrig	grob gehackt	Mit den Zitronenvierteln garnieren, dem Petersilie bestreuen und sofort servieren.