



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Dorade auf Gemüse-Kartoffel-Gratin

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 2 Doraden
- 1 Glas Gegrilltes Gemüse | Grigliata di verdure\*
- 1 Glas Grüne & Schwarze Oliven in Scheiben | Olive a rondelle\*
- 2 Becher Sahne (400ml)
- 75 ml Sangiovese Bianco\*
- 2 Prisen Muskatnuss, gemahlen
- 2 TL Petersilien Pesto | Pesto al prezzemolo\*
- Olivenöl mit Zitrone | Olio d'oliva con limone\*
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz & Pfeffer

\*aus dem LaSelva-Sortiment

## ORATA CON VEDURE E PATATE GRATINATE

### ZUBEREITUNG

- Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
- Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Eine große Auflaufform mit 4 El Öl aus dem Glas des gegrillten Gemüses in der Form verteilen.
- Die Kartoffeln abwechselnd mit dem Gemüse und den Oliven in die Form schichten. Sahne, Wein, Muskat, Salz & Pfeffer verrühren und über das Gratin gießen.
- Frische Rosmarinnadeln darüber geben und ca. 20 Minuten im Ofen garen.
- In der Zeit die Doraden waschen und mit Petersilien Pesto füllen.
- Gratin aus dem Ofen nehmen, die Doraden darauf legen und mit dem Zitronenöl bestreichen. Für ca. 20 Minuten im Ofen weiter garen.
- Fisch filetieren und mit dem Gratin servieren. Nach Belieben erneut mit Zitronenöl beträufeln und dazu ein Glas Sangiovese Bianco servieren.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

BUON APPETITO!