

# Saint-Pierre aus dem Ofen

dg: ssg

Ein toller Fisch, dieser Saint-Pierre, mit zart-festem Fleisch und hervorragendem Charakter. Sicher das Niveau des Wolfsbarschs, und er besitzt noch etwas festeres Fleisch.

2 Personen

1 Ganzer Saint-Pierre à 800 g, geschuppt und ausgenommen

2 bis 3 EL Olivenöl

1 bis 2 Knobli, gequetscht, entkeimt

Fleur de sel & weisser Pfeffer

Würzmix „Swiss Alps“

Frische Kräuter wie Liscio, Kerbel, Basilikum ..., zum Füllen

Ofen auf 185 Grad U/Oberhitze vorheizen.

Flossen vom Fisch entfernen, spülen und trockentupfen.

Saint-Pierre salzen & dezent pfeffern, Würzmix, mit etwas Kräuter und Knobli füllen.

Wenig Olivenöl in eine Gratinform giessen, Fisch darin wenden und 25 Minuten bei 185 Grad backen.

Fisch herausnehmen und filetieren.

Mit Olivenöl, den gegarten Knobli, Fleur de sel & weissem Pfeffer servieren.

Kein Zitronenöl, es harmoniert nicht wirklich.