



# Wolfsbarsch mit Vernaccia di Oristano und Oliven

## Zutaten für 2 Portionen

- » 1 Wolfsbarsch von 1,2 – 1,5 kg *oder 2 kleinere*
- » 15 – 20 Oliven aus der Salzlake *grüne oder schwarze*
- » 1 Hand voll glatte Petersilie
- » 2 Knoblauchzehen
- » 150 -200 ml Vernaccia di Oristano (normalerweise junger, aber auch der ältere Vernaccia funktioniert gut, denn er ist noch aromatischer)
- » (optional 1-2 getrocknete Tomaten)
- » Olivenöl *natürlich natives und am Besten auch aus Sardinien*
- » Salz

## Zubereitung

1. Den Fisch schuppen, ausnehmen und gut waschen

---
2. Petersilie, Knoblauch und (optional) getrocknete Tomaten klein schneiden.

---
3. Oliven aus dem Salzwasser nehmen und in frisches Wasser geben, damit sie den Salzgeschmack etwas verlieren.

---
4. Ein Backblech oder in eine große feuerfeste Form mit etwas Öl ausstreuen, den Fisch darauf legen, Petersilie, Knoblauch (und evtl. getrockneten Tomaten) darüber geben, gleich salzen, auch innen.

---
5. Den Fisch mit Öl beträufeln und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

---
6. Nach ca. 10 – 15 Minuten Vernaccia di Oristano über den Fisch träufeln und die Oliven dazu geben.

---
7. Alles nochmals ca 25 – 30 Minuten im Backofen garen lassen. Zwischendurch nochmals etwas Vernaccia über den Fisch träufeln.

---

8. Den fertig gegarten Fisch auf einer Platte mit den Oliven und dem „Sugetto“, dem Sößchen, anrichten und am Tisch filetieren und verteilen. Guten Appetit!
- 
9. Wer es etwas kräftiger im Geschmack mag, gibt noch getrocknete Tomaten dazu oder auch aromatische Kräuter wie etwa einen Stängel Rosmarin.