



Guldbrasen

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 20 Min.
Portioner 4
Apparat CombairSteamer V2000 fra 2021

med hvidløgs-peperoncini-olie

Guldbrasen

- 4 spsk olivenolie
- 1 tsk mildt paprikapulver
- 1 tsk salt
- 2 guldbrasen (à ca. 500 g)
- 4 kviste timian
- 1 ubehandlet citron, i 8 skiver

Hvidløgs-peperoncini-olie

- 4 hvidløgsfed, i tynde skiver
- 2 rød peperoncini, udkernet, i tynde strimler
- 80 ml olivenolie
- 4 kviste glatbladet persille, hakket
- 1 ubehandlet citron, revet skal
- 1 tsk Fleur de Sel

Guldbrasen

Forvarm ovnen med varmluft til 200 °C.

Bland olivenolie, paprikapulver og salt.

Skyl fisken indvendigt og udvendigt med koldt vand, og dup den tør. Skær et 5 mm dybt snit fra hovedet til halefinnen. Gnid fiskene med paprikaolien, og anbring dem i en bradepande med bagepapir.





Anbring timian i fiskens indre, fordel citronskiverne i bradepanden, og kom retten i ovnen på den midterste hylde i 20 minutter.

Hvidløgs-peperoncini-olie

Braiser hvidløg og peperoncini i olivenolie ved middel varme på en lille pande. Må ikke blive mørke. Tag panden af pladen. Bland de resterende ingredienser i olien.

Anretning

Dryp hvidløgs-peperoncini-olien på guldbraserne, og server dem med citronskiver.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft 200°C i 20 Min.

Tilbehør

Bradepande

