

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 18. November 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

### **Wels im Backpapier mit Ofenpüree**



**30 Minuten/ leicht**

---

#### **Zutaten für 4 Personen**

2 Welsfilets à 400 g, 4 Paradeiser (grob geschnitten), 6 Knoblauchzehen (grob geschnitten), 2 EL Kapern (grob gehackt), 1/8 l Olivenöl, Salz; 1 kg Erdäpfel (mehlig kochende Sorte), Salz.

#### **Zubereitung**

Welsfilets auf ein Backpapier geben, mit Ausnahme der Petersilie alle Zutaten gleichmäßig darauf verteilen und mit Salz würzen. Backpapier zusammenklappen und im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr 20 Minuten garen.

Die Erdäpfel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Erdäpfel abseihen und durch eine Presse drücken.

Den gegarten Fisch aus dem Rohr nehmen, das Backpapier öffnen und mit dem entstandenen Saft die Erdäpfel cremig-glatt rühren.

Welsfilets in gewünschte Stücke schneiden, auf Tellern mit dem Ofenpüree und dem Gemüse anrichten.