

## Fisketagine med grønsager

4 portioner.

Tilberedningstid: 2 timer og 10 min., heraf arbejdstid 35 min.

1 stort løg  
2 fed hvidløg  
1 tsk spidskommen  
1 tsk paprika, edelsüss  
1/2 tsk cayennepeber  
8 safrantråde  
1 bdt. frisk, bredbladet persille, hakket  
5 spsk frisk koriander, hakket  
1 dl olivenolie  
saft af 1 citron  
salt og peber  
2 rensede dorader  
1 rødløg  
250 g blegselleri  
250 g kartofler  
2 tomater  
20 grønne oliven uden sten  
6 syltede citroner

Pil, og hak løg og hvidløg.

Bland dem godt med krydderierne, 5 spsk persille, koriander, 5 spsk olivenolie, halvdelen af citronsaften, 2 spsk vand, 1 tsk salt og lidt peber.

Rids doraderne i zigzag på begge sider og gnid dem med en tredjedel af krydderiblandingen. Lad dem trække i ca. 1 time.

Pil rødløget, og skær det i ringe.

Gør sellerien i stand, og skær den i skiver.

Skræl kartoflerne, fjern stilkfæstet fra tomaterne, og skær begge dele i skiver.

Varm resten af olien op i en tagine og svits løgene heri.

Tilsæt den anden tredjedel af krydderiblandingen, og lad den riste med.

Fordel løgringene jævnt i bunden af taginen.

Læg lag af skiftevis selleri, kartofler og tomater ovenpå.

Krydr hvert lag med salt og peber.

Kom resten af persillen og citronsaften over.

Rør resten af krydderi-blandingen med 1 1/4 dl vand og hæld det over grønsagerne.

Kom oliven og kvarte, syltede citroner i, bring det i kog, og lad det simre under låg i ca. 10 min.

Læg fiskene oven på grønsagerne, og lad det hele simre i yderligere 25 min.

Vend fiskene efter 12 min for-løb og dryp dem med kogelagen.