

Dorade mit Olivenpüree

Dorade avec purée aux olives



Zutaten für zwei Personen:

2 Doraden
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Thymianzweiglein (optional)
etwas Mehl zum Bestäuben
1 EL Olivenöl, 1 Zitrone
1 kleine Ecke Butter

Olivenpüree:

2 Portionen Kartoffelpüree
12 Oliven, 1-2 EL Sahne

Zucchinistreifen:

1 Zucchini
250 ml Gemüsebrühe

überbackene Tomaten:

2 Tomaten, Weißbrot
40 g Feta-Käse
2-4 EL geriebener Mozzarella

1. Dorade vom Fischhändler vorbereiten lassen. Gut waschen, mit Küchentuch trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. Leicht mit Mehl bestäuben. In das Innere optional Thymianzweiglein legen.

2. In Olivenöl und Butter auf jeder Seite 8-9 Minuten bei milder Hitze braten.

3. Zucchini längs in feine Streifen schneiden. Einige Minuten in der Gemüsebrühe köcheln.

4. Tomaten halbieren, aushöhlen, eine dünne Ecke Weißbrot und einen Würfel Feta-Käse hineingeben. Im vorgeheizten Backofen übergrillen, dann mit

geriebenem Mozzarella bestreuen und nochmals kurz den Käse zerlaufen lassen.

5. Etwa 12 entkernte Oliven mit 1-2 EL Sahne grob mit dem Mixstab zerkleinern und unter das fertige Kartoffelpüree mischen.

6. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Am Tisch Zitronenhälften bereitstellen.

Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt aus einem Restaurant in der Nähe von Ramatuelle, auf der Halbinsel von Saint-Tropez, März 2008.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fisch, Dorade, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023