

# Kross gebratene Doraden mit Limettenbutter



## Zutaten für drei Personen:

3 Doraden  
2 EL Mehl  
2 knappe TL Salz  
neutrales Öl  
Petersilienstängel  
Minze  
Muskat (optional)

## Limettenbutter:

1-2 unbehandelte Limetten  
60-80 g Butter  
1 Prise Salz

1. Doraden vom Fischhändler vorbereiten lassen. Nochmals waschen, trocknen. Innen salzen, mit Petersilienstängeln und Minze, gewürzt mit Muskatnuss, füllen.

2. In einer Mischung aus Mehl und Salz wälzen und auf beiden Seiten in reichlich Öl in ca. 5-7 min bei nicht zu großer Hitze kross braten. Auf Backpapier bei 130° für ca. 15-20 min in den Backofen geben.

## Limettenbutter:

1. Unbehandelte Limette heiß waschen und mit Küchentüchern gut trocknen. Mit einem Sparschäler von der Schale möglichst dünne Abschnitte abschälen, soweit möglich ohne weiße Anteile.

2. Die Abschnitte in feine Streifen teilen, anschließend die Streifen in feinste Würfel.

3. Limettensaft in einem kleineren Topf erhitzen, die Schalenwürfel unterrühren.

4. Kalte Butter in Flöckchen unterrühren. Nach Geschmack salzen.

5. Butter im Topf auf einem Rechaud warm halten.

## Hinweise:

Der Aufwand für die selbst gemachte Limettenbutter lohnt. Das Gericht schmeckt aber auch mit gekaufter Kräuterbutter.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fisch, Dorade, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023