

Doraden-Filets mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Dorade Royal Filets	8 Drillinge, klein, fest	8 Cocktailtomaten
1 Knolle Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Oliven, schwarz
3 EL Kapern, aus dem Glas	6 EL Olivenöl	6 EL Weißwein, trocken
2 EL Anisschnaps	100 ml Fischfond	1 Bund Dill
1 Bund Petersilie, glatt	1 Knolle Fenchel, klein	3 Zweige Thymian
5 Zweige Rosmarin	2 Zweige Zitronengras	1 EL italienische Kräuter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, abziehen und klein schneiden. Den Fenchel vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und blanchieren. Das Zitronengras vierteln und platt klopfen. Die Cocktailtomaten vom Strunk befreien und halbieren. Anschließend das Ganze mit drei Esslöffeln Olivenöl, dem Weißwein, den italienischen Kräutern, den Kapern, den Oliven sowie dem Anisschnaps auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen, entgräten und eines mit der Hautseite nach unten auf das Gemüse- Backblech legen. Den Dill abzupfen. Die Zitrone in Scheiben schneiden und das Filet damit belegen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Das zweite Doradenfilet auf das erste Filet legen, die Haut kreuzweise einschneiden und mit zwei Esslöffeln Olivenöl und Meersalz würzen. Das Backblech in den Ofen stellen und 15 Minuten garen lassen. Die Rosmarinzweige zupfen und klein hacken. Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und darin die Rosmarinzweige sowie die Kartoffeln anbraten. Die Doradenfilets zusammen mit den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Beatrice von der Höh am 23. November 2009