

Dorade im Salz-Teig mit Ratatouille

Für 2 Personen

1 Bio-Dorade, a 400 g	1 Aubergine	1 Zucchini
1 Paprika, rot	1 Paprika, grün	4 Tomaten, reif
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
1 Bund Blatt Petersilie	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Eier	2 kg Meersalz, grob	300 ml Tomatensaft
Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. In einem Topf den Tomatensaft erhitzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit etwas Wasser mischen und aufschlagen. Das Meersalz untermischen und zu einer Masse vermengen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Meersalzmischung zentimeterdick und in der Größe des Fisches auftragen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit den Zitronenscheiben, der Petersilie und dem Knoblauch füllen und auf das Salz legen. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit der restlichen Salzmasse ummanteln und in den Ofen geben. Die Paprika schälen, halbieren und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend in Streifen schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und in den Ofen geben. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, grob hacken und anschwitzen. Die Zucchini und die Aubergine in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Danach in grobe Stücke schneiden. Die Paprika aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichem Gemüse zu den Zwiebeln geben. Thymian und Rosmarin hinzugeben und mit dem heißen Tomatensaft übergießen. Das Ganze zum Garen in den Ofen geben. Den Fisch aufschneiden und auf Tellern anrichten. Das Ratatouille hinzugeben und servieren.

Robert Kronester am 04. März 2010