

Gefüllte Dorade mit Kräuter-Gemüse und Kartoffel-Fächer

Für 2 Personen

2 Doraden, im Ganzen, a 200 g	2 Frühkartoffeln, fest	2 Strauchtomaten, groß
3 Stangen Staudensellerie	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Petersilie, glatt	4 Zweige Kerbel
1 Ei	90 g Butter	100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein, trocken	Olivenöl	Mehl
Paprikagewürz, edelsüß	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Doraden waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und die Dorade ausnehmen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Doraden mit dem Zitronensaft einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln putzen und in einem Topf mit Salzwasser 15 Minuten kochen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Staudensellerie von der äußeren Schale und den Enden befreien und in einen Zentimeter dicke Streifen schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und enthäuten. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Zwei Zweige Petersilie und den Kerbel fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend den Staudensellerie und die Tomaten hinzugeben. Das Ganze mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Drittel der Gemüse-Kräutermasse herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Dorade damit füllen. Das Ei aufschlagen, verquirlen und das Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz vermengen. Die gefüllten Doraden zuerst im Ei und dann in der Mehl-Kräuter-Masse wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Doraden kurz darin anbraten. Anschließend auf Backpapier für 15 Minuten in den Ofen geben. Das restliche Gemüse mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend den Gemüsefond hinzugeben und das Ganze köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die restliche Petersilie fein hacken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit der Petersilie vermengen. Die Doraden aus dem Ofen nehmen. Die Kartoffeln als Fächer auf Tellern auslegen und mit der gefüllten Doraden, dem Kräutergemüse und der Petersilien-Butter servieren.

Karola Vosen am 05. Mai 2010