

Dorade mit Koriander-Kruste und Brokkoli-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 Dorade, a 300 g mit Haut	30 g durchwachsener Speck	300 g mehligk. Kartoffeln
300 g Brokkoli	1 Limette	1 Zitrone
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten
2 Bund Koriander	1 Muskatnuss	80 ml Milch
4 EL Pflanzenöl	Mehl zum Bestäuben	Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 225 Grad Grill vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser garen. Nach zehn Minuten den Brokkoli hinzufügen und mit garen. Die Dorade waschen und trocken tupfen. Anschließend auf der Hautseite drei- bis viermal schräg einschneiden und mit Mehl bestäuben. Die Schale von der Limette abreiben. Dann die Limette und die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Hälfte des Saftes mit der Limettenschale vermischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Dorade darin von beiden Seiten scharf anbraten und innen und außen mit dem Zitronen- und Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen. Den Koriander zupfen und ein paar Blätter für die Dekoration beiseite legen. Die Chilischoten längs aufschneiden und entkernen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen. Alles zusammen mit dem Öl und dem restlichen Zitrusaft in die Küchenmaschine geben und zu einer Paste zerhacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin kurz anbraten. Anschließend mit der Koriander-Paste vermengen. Die Dorade von innen und außen mit der Koriander-Paste einstreichen und nochmals leicht pfeffern. Kurz einwirken lassen und im vorgeheizten Backofen überbacken lassen. Die Milch in einem Topf erhitzen. In der Zwischenzeit das Gemüse abgießen. Ein Drittel der Brokkolirösschen für die Dekoration beiseite stellen. Den Rest der Brokkolirösschen zusammen mit den Kartoffeln in die heiße Milch geben und zu Püree stampfen. Mit Butter verfeinern und mit Muskat und Salz abschmecken. Die Dorade aus dem Ofen holen und zusammen mit dem Brokkoli-Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten. Mit Brokkolirösschen, Korianderblättern und Zitronenspalten dekorieren.

Otto Bröckel am 25. Mai 2010