

Dorade im Salz-Mantel, Mangold, Gorgonzola-Soße, Spätzle

Für zwei Personen

1 ganze Dorade mit Haut	500 g Mangold	1 unbehandelte Limette
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss
1/2 Bund Rosmarin	1/2 Bund Thymian	200 g Gorgonzola
2 kg grobes Meersalz	100 g geriebene Walnüsse, geröstet	200 g doppelgriffiges Mehl
250 g Schlagsahne	150 ml Milch	200 ml trockener Weißwein
5 Eier	2 EL Olivenöl	Sesamöl
Butter	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Dorade waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen. Zwei große Scheiben von der Limette abschneiden. Die Dorade mit dem Rosmarin, dem Thymian und den Limettenscheiben füllen und mit dem Olivenöl bestreichen. Drei Eier aufschlagen und das Eigelb auslösen. Das Eiweiß mit dem Meersalz und eventuell etwas Wasser vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf ein Salzbett auslegen. Die Dorade darauf geben und mit dem restlichen Meersalz bedecken. Die Dorade im vorgeheizten Backofen etwa zwanzig Minuten garen lassen. Für die Spätzle das Mehl und die geriebenen Walnüsse mit der Milch glatt verrühren. Die restlichen zwei Eier, Salz und Pfeffer hinzugeben und etwas Muskatnuss hinein reiben. Das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Mangold gründlich waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spätzleteig in das kochende Wasser schaben, kurz aufkochen lassen und die Spätzle herausnehmen. Sesamöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die klein gehackten Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Mangold und den Knoblauch hinzugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den gewürfelten Gorgonzola und die Sahne hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Zum Abschmecken etwas Muskatnuss hinein reiben und Salz und Pfeffer hinzugeben. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle kurz darin anschwemmen. Die Dorade vom Salzmantel, der Füllung und der Haut befreien. Die im Salzmantel gegarte Dorade auf Mangold mit Gorgonzolasoße und Walnuss-Spätzle auf einem Teller anrichten und servieren.

Edith Brühl am 07. März 2012