

Gegrillte Dorade mit Drillingen und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

2 Doraden	200 g Drillinge	1 Bund Rucola
4 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Zitrone
1 Bund Bohnenkraut	1 Bund Basilikum	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Die Dorade waschen und trocken tupfen. Die Dorade von innen und von außen mit Meersalz einreiben. Zwei Zweige Rosmarin, ein halbes Bund Thymian und eine Knoblauchzehe dem Fisch zugeben. Eine Grillpfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten 15 Minuten grillen. Die Drillinge waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Den Rucola, den restlichen Rosmarin, den restlichen Thymian, das Bohnenkraut und das Basilikum klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Saft der restlichen Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit etwas Olivenöl und dem Knoblauch vermengen. Den Kräutersalat mit dem Dressing marinieren. Die Kartoffeln mit Meersalz würzen. Die Dorade mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Den Kräutersalat dazugeben und servieren.

Farid Kassem am 12. März 2012