

## Doraden-Filet mit Nuss-Zitronen-Crumble und Möhren-Püree

### Für zwei Personen

2 Doradenfilets, à 150 g	2 Scheiben altbackenes Brot	4 Karotten
1 unbehandelte Zitrone	30 g geriebene Haselnüsse	50 g Mehl
1 Bund frisches Rosmarin	90 g Butter	50 ml Sahne
Olivenöl	1 TL gemahlener Kurkuma	Zucker
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Karotten schälen und in etwa vier Zentimeter große Stücke schneiden. Gemeinsam mit Salz und Zucker im kochenden Wasser garen. Das Brot zu Bröseln teilen. In einer Schüssel mit 50 Gramm weicher Butter, dem Mehl und den gemahlene Haselnüssen vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Die Schale von der Zitrone abreiben. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Ein Backblech mit Olivenöl bepinseln. Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf der Fleischseite leicht einölen. Den Fisch mit der Haut nach oben auf das Backblech legen. Den Rosmarin dazugeben und das Ganze etwa zehn Minuten im Backofen garen. Die Karotten abgießen mit dem Kurkuma und der restlichen Butter pürieren. Eventuell etwas Sahne hinzufügen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Haut vom Fischfilet entfernen. Den Fisch mit den Streuseln bestreuen. Anschließend das Fischfilet erneut etwa zwei Minuten in den Backofen geben, bis die Streusel knusprig sind. Das Doradenfilet mit dem Nuss-Zitronen-Crumble und dem Möhrenpüree mit Kurkuma auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Lang am 12. Juli 2012