

## Dorade aus dem Ofen mit Kräutern und Knoblauch-Couscous

### Für zwei Personen

2 Doraden á 500 g	125 g Couscous	20 Stück Schwarze Oliven
20 Stück Grüne Oliven	3 Zitrone	2 Knoblauchzehen
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	4 Lorbeerblätter
150 ml Geflügelfond	2 EL Butter	3 EL Olivenöl mit Peperoncino
100 g Meersalz	10g Salz (mit Kräutern)	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Dorade waschen und trocken tupfen. Die Dorade längs einschneiden und mit dem grauen Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin, den Thymian und die Lorbeerblätter in den Bauch der Dorade geben. Das Peperoncino-Öl in eine Auflaufform aus Glas geben und die Dorade mit den Oliven dazu geben. Zwei Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Auflaufform geben. Die Dorade mit etwas Olivenöl bestreichen. Anschließend den Fisch für 20 Minuten in den Backofen geben. Den Geflügelfond erhitzen. Den Couscous in einen Topf geben. Anschließend den heißen Geflügelfond über den Couscous geben. Den Deckel verschließen und den Couscous fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch dazu geben. Etwas Thymian dazu geben. Anschließend den Couscous in die Pfanne geben. Das Meersalz mit dem Kaschmirsalz auf einem Teller mischen. Die restliche Zitrone halbieren und auf das Salz geben. Den Knoblauchcouscous auf einem Teller anrichten und die Dorade dazu geben. Das Salz auf einem Teller geben und die Zitrone darauf garnieren und servieren.

Winston Vlessing am 08. August 2012