

Dorade mit Pellkartoffeln und heller Soße

Für zwei Personen

1 Dorade, küchenfertig	2 Scheiben Bacon	4 Kartoffeln
4 Strauchtomaten	1 Möhre	1 Zitrone
2 Knoblauchzehen	100 g Schmand	1000 ml Gemüsefond
200 ml Weißwein	3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Mehl	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln zusammen mit dem Rosmarin in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Dorade waschen und von innen und von außen trocken tupfen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, halbieren und eine Scheibe abschneiden. Die Petersilie sowie den Thymian waschen und trocken tupfen. Anschließend alles in die Dorade geben und von innen Salzen und Pfeffern. Die Möhre schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Strauchtomaten waschen, trocken tupfen und achteln. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten und die Dorade darauf legen. Die Möhrenscheiben, die Tomaten und den Thymian dazulegen und den Fisch mit dem Knoblauch und den zwei Scheiben Bacon belegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen, das Mehl zugeben und anschwitzen. Mit dem Fond sowie dem Weißwein aufgießen und aufkochen lassen. Anschließend den Schmand unterrühren. Die Zitrone auspressen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und pellen. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Kartoffeln darin anschwitzen. Anschließend mit Pfeffer abschmecken. Die Dorade aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Gemüse und den Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Brigitte Leiwesmeier am 28. Januar 2013