

Dorade mit Ofen-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Dorade:

1 ganze Dorade, à 600 g	8 Cherrytomaten	1 Zitrone
8 schwarze Oliven	8 grüne Oliven	1 Zwiebel
2 Stangen Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch	200 ml trockener Weißwein
6 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie	2 frische Lorbeerblätter
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für das Gemüse:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Zitrone	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Fenchel	4 Zweige frischer Rosmarin
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Einen Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Ofengemüse die Aubergine, die Paprika und die Zucchini waschen und in große Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls grob schneiden. Anschließend etwas Olivenöl auf einem Backblech verteilen und das Gemüse und die Zwiebel- und Knoblauchstücke auf das Backblech legen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Fenchel auf das Gemüse legen. Anschließend etwas Olivenöl auf das Gemüse geben und das Backblech für 20 Minuten in den Ofen bei 230 Grad geben. Die Dorade putzen, die Flossen abschneiden. und beide Seiten mit je drei Schnitten versehen. Die Petersilie mit dem Thymian in einem Mixer kleinhacken und die Dorade innen und außen damit einreiben. Anschließend die Dorade von innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. Die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Tomaten waschen und vom Grün befreien. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Anschließend ein Stück Alufolie zu einer Schale formen und den Knoblauch, die Frühlingszwiebeln, die Zitronenscheiben zusammen mit den Tomaten darin verteilen. Die Rosmarinzweige und das Lorbeerblatt auf das Gemüse legen. Die Dorade darauf platzieren und mit dem Weißwein übergießen. Anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Folie dicht verschließen und das Paket auf dem Gemüse für 30 Minuten im Ofen bei 160 Grad garen. Die Dorade mit Ofengemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 16. Oktober 2014