

Gefüllte Dorade mit Grill-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Doradenfilet:

1 Dorade, im Ganzen	1 Knolle Knoblauch	1 Zitrone
1 Bund Zitronenthymian	2 EL Olivenöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für das Grillgemüse:

400 g Auberginen	400 g Zucchini	200 g Kirschtomaten
4 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Für das Grillgemüse die Aubergine und die Zucchini putzen, waschen, trocken tupfen und in längliche Scheiben schneiden. Mit vier Esslöffeln Öl vermengen, gut salzen und pfeffern. Das Gemüse portionsweise in einer großen Grillpfanne bissfest grillen, zwischendurch wenden und anschließend auf einem Backblech verteilen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die Doraden waschen, trocken tupfen und die Flossen mit einer Schere abschneiden. Den Fisch leicht salzen und mit je zwei Zweigen Zitronenthymian, dem Knoblauch und einer Zitronenscheibe füllen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit den restlichen Thymianzweigen zwischen dem Grillgemüse verteilen. Die Dorade darauf legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20 Minuten im Backofen garen. Die gefüllte Dorade und das Grillgemüse mit Meersalz würzen, auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Kaddatz am 01. Oktober 2015