

Dorade mit dreierlei Gratin und Sekt-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Dorade:

| | | |
|--------------------|-------------------------|------------------------|
| 2 Doraden, à 450 g | 1 Zitrone | 1 Zehe Knoblauch |
| 1 Zwiebel | $\frac{1}{4}$ Bund Dill | 2-3 Stängel Petersilie |
| Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Gratin:

| | | |
|---------------------------|------------------|-------------------|
| 4 vorw. festk. Kartoffeln | 4 Möhren | 1 Knollensellerie |
| 50 g Parmesan | 1 Zehe Knoblauch | 50 g Butter |
| 40 ml Panna-da-cucinare | | |

Für die Sauce:

| | | |
|------------------|------------------------------|-------------------------|
| 250 ml Fischfond | 20 ml trockener Rieslingsekt | 10 ml Panna-da-cucinare |
| 1 Bund Thymian | Salz | Pfeffer |

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter mit Knoblauch in einem Topf erwärmen, über die Scheiben gießen und Panna da cucinare dazugeben. Parmesan reiben. Abwechselnd Karotten-, Kartoffeln- und Selleriescheiben auf Backblech legen, salzen mit Parmesan bestreuen. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Dorade Fisch waschen und trocken tupfen. Am Rücken entlang der Gräten beidseitig einschneiden. Am Kopf- und Schwanzende die Knochen lösen. Die entstandenen Filets entgräten. Topf mit Öl erwärmen die Karkasse darin leicht anbräunen. Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben mit Wasser ablöschen. Etwas Dill und Petersilie dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abgießen und als Fond für die Sauce verwenden. Haut der Doradenfilets leicht einschneiden. Knoblauch abziehen und über der eingeschnittenen Doradenhaut mithilfe einer Knoblauchpresse verteilen. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Pfanne mit Öl erhitzen und Filets auf der Hautseite knusprig braten, kurz wenden, nachwürzen und etwas Zitronenschale darauf abreiben.

Für die Sauce Fischfond in einem Topf reduzieren mit Panna da cucinare vermischen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten mit Sekt vermischen.

Gratin auf Teller geben, Dorade danebenlegen, Sauce darüber geben, mit Petersilie, Dill und Thymian garnieren und servieren.

Wilhelm Dammann am 28. Januar 2016