

Dorade mit Limetten-Schaum, Kartoffel-Spalten, Zucchini

Für zwei Personen

Für die Dorade:

2 ganze Doraden	4 Tomaten	4 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	8 Zweige Fenchelkraut	12 Zweige Thymian
60 g Butter	4 EL Mehl	2 EL Pankomehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelspalten:

4 festk. Kartoffeln	4 Stiele Rosmarin	edelsüßes Paprikapulver
---------------------	-------------------	-------------------------

Für die Zucchini:

1 Zucchini	3 Knoblauchzehen	Öl, Salz
------------	------------------	----------

Für den Limettenschaum:

2 Limetten	3 Schalotten	1 Chilischote
2 Eier	100 ml Weißwein	1 TL Zucker
½ TL Matcha-Pulver	Butter	Salz

Für die Garnitur:

3 Zweige Thymian

Für die Dorade:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein hacken. Tomaten waschen und ebenfalls hacken. Fenchelkraut und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Doraden damit füllen. Butterflocken ebenfalls in die Dorade legen und mit einer großen Nadel schließen.

Doraden in Mehl und Pankomehl panieren. Doraden von beiden Seiten ca. 1 ½ Minuten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend im Backofen ca. 7-8 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Kartoffelspalten:

Kartoffeln waschen, in Spalten vierteln und ca. 8-10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend mit Rosmarin und Paprikapulver im Backofen bei ca. 180 Grad 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Zucchini:

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, auf ein Küchenpapier legen und mit Salz bestreuen. Knoblauch abziehen und hacken.

Zucchini-scheiben mit dem gehackten Knoblauch in einer Pfanne rösten.

Für den Limettenschaum:

Eier trennen und 2 Eigelb mit Salz und Zucker schaumig schlagen.

Limetten mit einer Reibe abreiben und hinzugeben. Chilischote längs halbieren und klein hacken. Schalotten abziehen und hacken. Einen Topf mit Butter erhitzen. Schalotten und die Chilischote mit Pfeffer in der Butter anschwitzen. Den Saft der Limetten auspressen und zusammen mit Weißwein ablöschen. Matcha-Pulver durch ein Sieb geben und ebenfalls hinzugeben. Kurz vor dem Servieren die Flüssigkeit mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Thymian garnieren.

Chris Schabrau am 25. Juli 2022