

# Dorade im Teig, Tomatenschaum, Peperonata, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Dorade:

1 kleine Dorade	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Scheiben
4 Eier	3 Zweige Basilikum	2 Zweige Thymian
1 Zweig Estragon	1 Zweig glatte Petersilie	100 g Mehl
2 kg grobes Meersalz		

### Für den weißen Tomatenschaum:

4 große, reife Tomaten	$\frac{1}{4}$ TL Lecithin	Zucker, Salz, Eiswasser
------------------------	---------------------------	-------------------------

### Für die Peperonata:

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	3 Frühlingszwiebeln
8 eingelegte Kapernäpfel	8 grüne, entsteinte Oliven	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Estragon	1 Zweig Basilikum
Zucker	1 Prise Piment d'Espelette	1 Prise gemahlener Piment
Olivenöl	3 EL Olivenöl	Meersalz-Flocken

### Für die Rosmarin-Kartoffeln:

300 g kleine neue Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	grob Meersalz	Pfeffer

### Für die Dorade:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dorade innen und außen waschen und trocken tupfen. Kräuter abbrausen und trocken wedeln. Von der Zitrone eine Scheibe abschneiden und den Knoblauch abziehen. Dorade mit den Kräutern, Zitrone und Knoblauch füllen.

Meersalz mit Mehl und Eiern mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verrühren. Ein Backblech umdrehen und mit Alufolie überziehen. Einen Teil des Salzteigs auf das Blech geben, den Fisch drauflegen und mit dem restlichen Teig gleichmäßig bedecken. Fisch auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten garen.

Fisch aus dem Ofen nehmen. Salzkruste ringsum auf Höhe der Rückenflosse vorsichtig mit einem Säge-Messer aufschneiden. Haut entfernen und die Filets auslösen.

### Für den weißen Tomatenschaum:

Tomaten überbrühen, kalt in Eiswasser abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Das Innere der Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen.

Durch ein Sieb streichen.

Lecithin in den aufgefangenen Saft geben, mit Salz und Zucker würzen und mit dem Pürierstab aufmixen. Tomatenfleisch in Streifen schneiden und für die Peperonata (s.u.) nutzen.

### Für die Peperonata:

Backofen-Grill auf 230 Heißluft einschalten. Paprikaschoten längs vierteln, entkernen, waschen und trocken tupfen. Paprikaviertel auf ein geöltes Backblech legen und im Ofen auf der mittleren Schiene grillen, bis die Haut fast schwarz ist und Blasen wirft. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Estragon feinhacken. Zwiebel abziehen, in feine Streifen und Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die gegrillten Paprikaviertel häuten und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit etwas Zucker, Meersalz, Piment d'Espelette und Piment würzen. Paprika etwa 5 Minuten mitschmoren. Tomatenfleisch von oben, Estragon, Basilikum, Kapernäpfel, Oliven und Frühlingszwiebeln dazugeben und ab-

schmecken.

**Für die Rosmarin-Kartoffeln:**

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, trocknen und der Länge nach halbieren. Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und die Nadeln vom Strunk entfernen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Kartoffeln, Rosmarin und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit dem Knoblauch auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten backen.

Anja Steffen am 15. April 2024