

Auberginen-Knoblauch-Creme mit gebratener Dorade

Für 4 Personen

3 Auberginen	2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
2 rote Paprika	4 EL Olivenöl	Salz
Zucker	300 ml Gemüsebrühe	4 Doradenfilets

Die Auberginen waschen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad / Gas: Stufe 2-3) ca. 40 Minuten backen. Knoblauch und Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die gegarten Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch herauskratzen, fein hacken und mit Knoblauch, 2 EL Olivenöl und etwas Salz gut vermengen. Paprika und Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken und die Gemüsebrühe zugeben. Alles weich dünsten, pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Fischfilets mit etwas Olivenöl in einer Grill- oder normalen Pfanne braten mit Salz und Thymianblätter würzen, mit der Paprikasoße und Auberginen- Knoblauchcreme anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. August