

Dorade in Balsamico

Für 2 Personen

1/2 TL Wacholderbeeren	1/2 TL Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner
2 EL Rohrzucker	Salz	125 ml Weißwein
2 EL Balsamico	1 Dorade	Pfeffer
ca. 150 ml Olivenöl	1 Limette	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Puderzucker	80 ml Gemüsebrühe	4 Stangen Staudensellerie

Wacholderbeeren, Pfeffer- und Korianderkörner mit Rohrzucker und 1/2 TL Salz in einen Mörser geben und gut zerstoßen, dann alles mit Weißwein in einen Topf geben und aufkochen. Den Balsamico zugeben und den Topf vom Herd ziehen. Dorade schuppen und filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Dann in eine flache Schale legen, mit der Marinade begießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Für den Salat von der Limette den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter grob abzupfen. Petersilie, Limettensaft, Puderzucker, Gemüsebrühe und etwas grob gemahlener Pfeffer in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann Öl untermischen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz abschmecken. Den Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. Mit dem Limettendressing marinieren. Die Fischfilets anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und den Salat dazu reichen. Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Juli 2010