

Dorade in der Salz-Kruste mit Auberginen-Tomaten-Püree

Für 4 Personen

4 Doraden (à 500 g)	5 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian
2 Bio-Zitronen	2 kg grobes Salz	2 Eier
4 große Strauchtomaten mit Grün	2 Auberginen	2 kleine Zwiebeln
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Knoblauchzehen
80 ml Sonnenblumenöl	3 Scheiben Toastbrot vom Vortag	1 EL Senf
50 g Sauerrahm		

Von den Doraden alle Flossen abschneiden, nicht schuppen und von innen und außen gründlich abspülen. Thymian und Rosmarin abspülen und trockenschütteln. Zitronen ebenfalls abspülen und trockenreiben. Zitronen halbieren und 3 Hälften in Scheiben schneiden. Die übrige Hälfte auspressen. Den Saft beiseite stellen. Den Bauchraum der Doraden mit je 1 Zweig Rosmarin und Thymian und je 2-3 Zitronenscheiben legen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eier trennen, Eiweiße mit 5-6 EL Wasser und Salz mischen. Jede Dorade in ca. 500 g Salzmischung einpacken. Dafür eine Handvoll Salzteig auf das Backpapier legen, dann die Dorade darauf legen und mit dem übrigen Salz bedecken. Etwas fest klopfen. Die Doraden ca. 30 Minuten im Backofen garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und trockentupfen. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten aushöhlen. Fruchtfleisch beiseite stellen. Übrige Rosmarin- und Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein hacken. Auberginen schälen und fein würfeln, Zwiebel ebenfalls schälen und fein würfeln und im Olivenöl erhitzen, die Auberginenwürfel zugeben, Thymian, Rosmarin und püriertes Tomateninnere zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ausgehöhlte Tomaten in eine ofenfeste Form setzen. Von innen salzen und pfeffern. Heiße Auberginenmasse hineingeben. Tomaten im Backofen ca. 10 Minuten erwärmen. Knoblauchzehen schälen. Mit der Hälfte Sonnenblumenöl pürieren. Das Toastbrot entrinden und fein reiben. Eigelbe mit Senf, Knoblauchöl und übrigem Sonnenblumenöl zu einer Mayonnaise verrühren. Geriebenes Toastbrot und Sauerrahm untermischen. Mit Salz und dem beiseite gestellten Zitronensaft abschmecken. Die Dorade aus dem Salzteig nehmen (dabei den Teig mit einem Hammer aufklopfen). Salz und Haut entfernen. Fisch mit der gefüllten Tomate und Knoblauchmayo servieren. Dazu passt Baguette.

Jacqueline Amirfallah am 11. September 2013