

# Dorade mit Zitronen-Petersilien-Butter, Paprika-Salsa

## Für 4 Personen

### Für die Doraden:

4 ganze Doraden à 500 g	1 Bio-Zitrone	10 g frischer Ingwer
1/2 Bd. glatte Petersilie	4 Stängel Estragon	Salz
5 EL Olivenöl		

### Für die Paprikasalsa:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Stängel Zitronengras	8 g frischer Ingwer
4 St. frischer Koriander	3 EL Butter	5 EL Gemüsefond
1/2 TL gemahlener Koriander	Salz	Pfeffer

### Für die Zitronen-Petersilien-Butter:

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bio-Zitrone	250 g Butter
----------------------------	-----------------	--------------

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Doraden abwaschen und abtrocknen Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Petersilie und Estragon abbrausen und trocken schütteln.

Die Doraden innen und außen leicht salzen, Zitronenscheiben, Ingwer und Kräuterstängel in die Bauchhöhlen der Fische geben. Die gefüllten Doraden in eine breite Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln.

Danach die Dorade in der Auflaufform bedecken (z.B. mit einem Backblech oder dem Boden einer Springform) und für 35 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Paprikasalsa die rote und die gelbe Paprikaschote abwaschen, halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech geben, ebenfalls in den Ofen geben und ca. 25 Minuten schmoren, bis die Haut braun wird und Blasen wirft.

In der Zwischenzeit für die Zitronen-Petersilien-Butter die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Für die Paprika-Salsa die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann die Zitronengrasstange fein schneiden.

Ingwer schälen und fein hacken.

Frischen Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Paprika aus dem Ofen nehmen, die Schale abziehe, dann Paprika fein würfeln.

In einer Pfanne Butter schmelzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, Zitronengras und Ingwer zugeben. Dann die Paprikastücke, kurz in der Pfanne schwenken und mit Tomatenfond ablöschen. Mit gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt den frischen Koriander darüber streuen.

Sobald die Doraden fertig gegart sind, für die Zitronenbutter die Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Den ausgetretenen Bratensaft der Doraden durch ein Sieb zu der schäumenden Butter geben.

Die gehackte Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Dorade im Ganzen auf Tellern anrichten, die Zitronen-Butter aufträufeln und die Paprikasalsa dazu reichen. Dazu passt frisches Brot.

Ali Güngörmüs am 30. Juni 2021