

Gespickte Dorade mit Kartoffel-Zitronen-Thymian-Püree

Für 2 Personen

2 Doraden, a 300-400g	400g mehligk. Kartoffeln	1 Zitrone
2 rote Peperoni	2 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch
4 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Zitronenthymian	50 g Butter
80 ml Milch	200 ml Olivenöl	5 Pfefferkörner, schwarz
10 Fenchelsamen	2 Kardamonkapseln	10 rosé Pfeffer
1 EL Meersalz		

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Doraden waschen, trocken tupfen und auf der Hautseite einschneiden. Die Peperoni in dünne Streifen schneiden, den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und längs halbieren. Die Doraden mit dem Knoblauch, den Rosmarinzweigen, den Frühlingszwiebeln und Peperoni füllen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dorade in einer Grillpfanne anbraten und anschließend im Ofen zehn Minuten weitergaren 50 Milliliter Olivenöl und die Milch in einem Topf erhitzen. Den Zitronenthymian zupfen und in die Milch geben und ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Butter vermengen. Die Thymian- Milchmischung dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfefferkörner, die Fenchelsamen, die Kardamonkapseln und die rosa Beeren mit dem Meersalz in einen Mörser geben und fein malen. Das restliche Olivenöl dazugeben Die Dorade auf einem Teller anrichten und das Kartoffel-Püree dazu geben. Mit dem Gewürz Olivenöl garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 04. Juni 2010