

Dorade, Bärlauch-Kruste, Paprika-Schaum, Löwenzahn-Salat

Für 2 Personen

2 Doradenfilets (ohne Haut)	1 rote Paprika	3 Schalotten
1 unbehandelte Limette	1 Bund Löwenzahn	1 Ei
500 g Panko Paniermehl	2 EL Tomatenmark	1 Glas Bärlauchpesto
50 g Butter	500 ml Sahne	1 EL süß-saure Chilisoße
100 ml trockener Weißwein	100 ml weißer Portwein	500 ml Fischfond
100 ml Gemüsefond	1 EL Estragonessig	100 ml Olivenöl
200 ml Pflanzenöl	2 EL Zucker	Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit etwas Bärlauchpesto verquirlen. Das Panko Paniermehl in eine Schüssel geben. Anschließend den Fisch nur von einer Seite in das Ei und danach in das Paniermehl tauchen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und darin den Fisch goldgelb anbraten und im Backofen warmstellen. Die Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Anschließend die Paprika halbieren, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Schalotten und die Paprika anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein und dem Fischfond ablöschen und reduzieren. Das Ganze mit der Sahne auffüllen und pürieren. Die Limette halbieren, auspressen und etwas Saft auffangen. Anschließend die Soße mit dem Limettensaft, etwas Tomatenmark, der Chilisoße, etwas Paprikapulver und Salz und Pfeffer abschmecken. Den Löwenzahn putzen und die Enden abschneiden. Den Gemüsefond, den Portwein, den Estragonessig, das Olivenöl und das Pflanzenöl sowie den Zucker und das Salz zu einem Dressing verrühren, damit den Salat marinieren. Die Dorade mit dem Paprikaschaum und dem Löwenzahnsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Februar 2011