

Dorade mit Kräutern und Pfannen-Kartöffelchen

Für 2 Personen

2 Doraden a 350g	500 g kleine Kartoffeln	200 g Cocktailtomaten
2 Frühlingszwiebeln	2 junge Knoblauchzehen	1 kleine Zitrone
4 Zweige Basilikum	4 Zweige Rosmarin	3 EL Olivenöl
2 EL Butter	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und vierteln. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter ständigem Wenden etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Die Doraden waschen und trockentupfen. Die Haut mehrmals einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in die Bauchöffnungen der Fische jeweils einen Rosmarinzweig, einen Zweig Basilikum, eine Knoblauchzehe und zwei Butterflöckchen verteilen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Fische nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Zitronenscheiben ebenfalls darauf verteilen und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Das Ganze dann für etwa 20-25 Minuten im Backofen garen. Die Tomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blätter und dem Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Die Rosmarinnadeln von einem Zweig abzupfen, fein hacken und etwa fünf Minuten vor Bratzeitende mit den Frühlingszwiebeln und den Tomaten zu den Kartoffeln geben und mit braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doraden mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Basilikum und den übrigen Rosmarinzweigen garnieren.

Horst Lichter am 19. August 2011