

Krosse Dorade mit jungem Wirsing, Mandeln und Salsiccia

Für 2 Personen

2 Doradenfilets	70 g Salsiccia	1 Wirsing
1 Schalotte	1 Orange	20 g Butter
200 ml Geflügelfond	1 EL gesalzene Mandeln	2 Zweige Estragon
1 Zweig Thymian	Mehl	natives Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne zusammen mit der Salsiccia anschwitzen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen und nur die zartgrünen bis gelben Blätter weiterverarbeiten. Diese Blätter in circa zwei Zentimeter große Stücke vom Strunk abreißen, in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Salzen und pfeffern. Unter Zugabe von etwas Geflügelfond den Wirsing bissfest dünsten. Die Orange darüber abreiben. Die Mandeln grob hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Anschließend den Estragon fein schneiden und unterheben. Den Wirsing abseihen und in den übrigen Fond, mit einem Pürierstab das Olivenöl einarbeiten. Die Doradenfilets salzen, auf der Hautseite leicht mehlieren und auf dieser bei mittlerer Hitze anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit, die Filets umdrehen, von der Flamme ziehen, etwas Butter und Thymian in die Pfanne geben und die Filets darin nachbraten. Die Doradenfilets mit dem Wirsing und der Salsiccia auf einem Teller anrichten. Mit der Mandelsoße garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 02. Dezember 2011