

# Geräucherte Dorade mit Oliven-Mayonnaise, Basilikum-Öl

**Für zwei Personen**

**Für die geräucherte Dorade:**

1 Dorade, küchenfertig	200 g Räuchermehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Oliven-Mayonnaise:**

1 Ei, davon das Eigelb	125 ml Rapsöl	1 TL Dijon-Senf
20 g Kalamata-Oliven	Salz	

**Für das Basilikum-Öl:**

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	5 Zweige glatte Petersilie	150 ml Rapsöl
Salz		

**Für die Garnitur:**

1 große Oxshenherz-Tomate	1 Handvoll gemischte Wildkräuter
---------------------------	----------------------------------

Für die Dorade Fisch filetieren, von Gräten befreien, kalt abrausen und trockentupfen. In mundgerechte Stücke schneiden und mit einem Messer auf der Hautseite ziselieren. Räuchermehl in einen Topf geben und ein Kuchengitter auf den Topf legen. Fisch auf das Gitter geben und mit Frischhaltefolie verschließen. Räuchermehl erhitzen und Fisch circa zehn Minuten räuchern. Anschließend in einer Pfanne Rapsöl erhitzen, Fisch salzen und pfeffern und kurz auf der Hautseite anbraten.

Für die Oliven-Mayonnaise Oliven klein schneiden. Ei trennen, Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Senf und einer Prise Salz aufschlagen. Rapsöl nach und nach dazugeben und zu einer Mayonnaise aufmixen. Mit Oliven vermengen und in einen Spritzbeutel geben.

Für das Basilikum-Öl Basilikum und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl und einer Prise Salz zu einem homogenen Öl pürieren. Basilikum-Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Oxshenherz-Tomate waschen, trockenreiben und quer zwei dicke Scheiben abschneiden. Wildkräuter waschen und trocken tupfen.

Oxshenherz-Scheiben auf Tellern anrichten, Oliven-Mayonnaise tupfenweise darauf geben. Dorade oben auf anrichten, mit Wildkräutern und Basilikum-Öl garnieren und servieren.

Nelson Müller am 29. Juli 2016