

Dorade an Porree

Für 2 Personen:

2 Doraden	100 g Trocken-Tomaten	6 mittlere Tomaten
300 g Porree	200 ml Weißwein	frischer Thymian
frischer Basilikum	3 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone
Olivenöl	Kräuterbutter	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Doraden waschen, sauber entschuppen und die innere, graue Haut wegschrubben.

Den Porree in Scheiben schneiden.

Die Tomaten vierteln, die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Zitrone auspressen, den Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden,

Basilikum und Thymian klein hacken.

Die Doraden leicht salzen, pfeffern und mit Zitrone beträufeln; die Hälfte der getrockneten Tomaten mit dem Knoblauch, dem Thymian, dem Basilikum, abgeriebener Zitronenschale und etwas Olivenöl mischen; die Masse in die Doraden füllen.

Den Porree in eine Bratform geben, den Fisch darauf legen, Tomaten hinzugeben, den Weißwein hinzugießen, die restlichen Tomatenwürfel darüber streuen, Kräuterbutter über alles und für ca. 30 min. in den Backofen stellen.

NN