

Gefüllte Dorade mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Für 4 Personen:

1 Bund glatte Petersilie	8 Zweige Rosmarin	600 g Kartoffeln
grobes Meersalz	9 EL Olivenöl	2 Bio-Zitronen
60 g Semmelbrösel	4 Doraden (à 300 g)	Pfeffer
75 g Rauke	100 g Radicchio	1 Schalotte
1 EL Zucker	Salz	

Petersilie und Rosmarin waschen, trocken schütteln. Petersilie, bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren, fein hacken. Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden. Rosmarin von 4 Zweigen abstreifen.

3 TL Meersalz und 4 EL Öl mit den Kartoffeln mischen, auf der Fettpfanne verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Eine Zitrone in Scheiben schneiden. Von der zweiten Zitrone Schale fein abraspeln.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Semmelbrösel, 2 EL Öl, gehackter Petersilie, ca. die Hälfte des Zitronensafts und Zitronenschale mischen, mit Meersalz würzen.

Doraden gründlich waschen und trocken tupfen. Haut auf einer Seite 34 mal einschneiden. Haut und Bauchhöhlen mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bauchhöhlen mit Zitronenscheiben und je einem Rosmarinzweig füllen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Rosmarinnadeln auf die Kartoffeln verteilen. Kartoffeln auf der Fettpfanne etwas beiseiteschieben.

Doraden auf der freien Fläche verteilen, mit Bröselmischung bestreuen.

Ca. 20 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken.

Inzwischen Salat putzen, waschen und klein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Zucker, Schalotte und restlichen Zitronensaft verrühren. 3 EL Öl in dünnem Strahl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat mit Vinaigrette beträufeln. Doraden mit Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren. Salat dazureichen.

NN am 06. Mai 2021