

Gefüllte Dorade aus dem Ofen mit knusprigen Kartoffeln

Für 2 Personen:

4 Kartoffeln	6-7 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz
4 Artischockenherzen	10 getrock. Öl-Tomaten	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Würzkraft	2 EL Butter	1 Bund Bund Basilikum
1-2 EL Würzöl	Trüffel	4 Doradenfilets
1 Spur Weißwein		

Backofen auf 225°C Umluft vorheizen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und etwas Öl in zwei breiten Streifen an einer Seite des Bleches daraufträufeln. Kartoffelscheiben auf dem Öl verteilen und jeweils nochmals mit etwas Öl beträufeln. Mit Gewürzsalz würzen.

Artischockenherzen und Tomaten klein schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl ca. 3 Minuten braten.

Mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen. Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Alles durchmischen und aus der Pfanne nehmen.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und mit dem gebratenen Gemüse und Trüffelöl auf einem Schneidebrett mischen und anschließend fein hacken.

Gräten aus den Doradenfilets rausschneiden oder herausziehen. Fisch von beiden Seiten mit Gewürzsalz würzen. Fisch auf die Hautseite legen und die Füllung auf einer Filetseite verteilen. Dann das andere Filet darauflegen. Ein großes Stück Backpapier mit etwas Öl beträufeln, die gefüllte Dorade darauflegen und den Fisch im Backpapier einwickeln, dabei vor dem Verschließen, Butter auf den Fisch legen und Weißwein zum Fisch gießen. Das Backpapier gut verschließen und den eingepackten Fisch zu den Kartoffeln auf das Backblech setzen.

Kartoffeln und Fisch im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und Backpapier öffnen.

Steffen Henssler am 24. Dezember 2022