

Dorade in der Folie gegart mit Aubergine-Ajvar-Creme

Für 4 Portionen:

Dorade:

| | | |
|--------------------|----------------|------------------|
| 2 Doraden (à 600g) | 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer |
| 2 Bio-Zitronen | 4 Stängel Dill | 2 Stängel Salbei |
| 2 Knoblauchzehen | | |

Aubergine-Ajvar-Creme:

| | | |
|-----------------------|----------------|-------------------|
| 1 Knoblauchknolle | 2 EL Olivenöl | 800 g Auberginen |
| 5 Stängel Petersilie | 4 Stängel Dill | rote Zwiebel |
| 50 g getrock. Tomaten | Limette | 1 EL Ajvar (mild) |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alternativ den Grill für indirekte Hitze anheizen (siehe Tipp). Für die Creme die Knoblauchknolle quer in zwei Hälften schneiden. Einen Streifen Alufolie mit 1 EL Olivenöl einstreichen, die Knoblauchhälften auflegen, in der Folie verschließen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene oder auf dem Grillrost etwa 40 Minuten schmoren. Das Päckchen auf dem Grill hin und wieder wenden.

Inzwischen die Auberginen waschen, trocknen, rundum mit einer Gabel mehrfach einstechen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit 1 EL Olivenöl einpinseln, mit der Haut nach unten zum Knoblauch in den heißen Ofen oder auf den Grillrost legen und etwa 35 Minuten garen, bis das Fleisch leicht gebräunt und weich ist. Auf dem Grill die Hälften hin und wieder wenden.

Währenddessen die Doraden unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier außen und innen trocken tupfen. Außen und innen mit 23 Prisen Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronen heiß waschen, kräftig trocken reiben und in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Einige schöne Dillspitzen abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Bauchraum der Doraden mit Zitronenscheiben, Kräuterstängeln und Knoblauchscheiben füllen.

2 Streifen Alufolie mit je 1 EL Olivenöl bestreichen, die Doraden auflegen und mit je 2 Scheiben Zitrone belegen. Die Folie über dem Fisch zusammenschlagen und die Ränder verschließen. Die Doraden zu Knoblauch und Auberginen in den Ofen oder auf den Rost des Grills legen und etwa 30 Minuten garen.

In dieser Zeit für die Creme Petersilie und Dill waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und würfeln. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Knoblauch und Auberginen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch aus den Auberginenhälften kratzen und auf dem Schneidebrett fein hacken. Den Knoblauch aus der Folie wickeln und die geschmorten Zehen aus den Hälften drücken. Die Knoblauchzehen ebenfalls fein hacken. Auberginenfleisch und Knoblauch in einer Schüssel mit Zwiebelwürfeln, Kräutern und Ajvar vermischen. Die Creme mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Doraden aus dem Ofen nehmen, die Folienstreifen öffnen und die Fische filetieren.

Die Doraden Filets auf Teller verteilen, jeweils 1 Nocke Auberginen- Ajvar-Creme danebensetzen und mit Dillspitzen garnieren.

Frank Rosin am 11. Januar 2024