

Dorade-Speck-Pfanne

Für 2 Portionen

Für 2 Portionen	1 Dorade	Olivenöl
2 Zwiebeln	3 Scheiben Bacon	1 Zehe Knoblauch
2 Stiele Rosmarin	Salz	Pfeffer
3 Stiele Blattpetersilie	50 g Feta	1 Zitrone

Die Dorade waschen, trocken tupfen, filetieren und von der Haut befreien. Die Gräten ziehen. Es eignet sich auch Lachs für diese Zubereitung. Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und mit dem Bacon in die Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, ebenso den Rosmarin fein schneiden und beides in die Pfanne geben. Die Dorade in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebeln und dem Bacon in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Seien Sie mit dem Salzen vorsichtig: Bacon an sich ist schon salzig. Mit Pfeffer kann großzügiger gearbeitet werden. Den Fisch braten, bis er glasig wird. Die Petersilie grob hacken und zum Fisch geben. Den Feta zerbröseln und über dem Fisch verteilen. Abschließend die Schale der Zitrone über die Pfanne reiben. Das Ganze mit etwas Zitronensaft ablöschen. Die Doraden-Speck-Pfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 25. 11. 2011