

## Dorade mediterran

### Für 2 Portionen

1 Dorade (küchenfertig)	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Chorizo-Wurst	1 Zitrone	Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer
Parmesan		

Die Dorade aufschneiden und filetieren. Dazu sollte zunächst der Bauchlappen abgetrennt und der Grätenkamm entfernt werden. Die Dorade von der Haut nehmen und in grobe Würfel schneiden. Für die Olivenöl-Kräuter-Mischung eine Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit einem Schuss Olivenöl im Topf erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Chorizo-Wurst auch in Scheiben schneiden und der Mischung beifügen. Einige Thymianblätter abzupfen und mit der Chorizo, dem Knoblauch und der Zwiebel vermischen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft dem Sud begeben. Des Weiteren ein wenig Abrieb von der Zitrone hinzufügen um das Aroma zu verstärken. Man sollte darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird. Die Dorade mittig in tiefen Tellern anrichten und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den heißen Olivenöl-Kräuter-Sud über die Dorade geben. Eine weitere halbe Zitrone auspressen und das Gericht mit dem Saft abschmecken. Abschließend zur Verfeinerung ein wenig gehobelten Parmesan darüber geben.

Steffen Henssler am 03. 02. 2012