

Dorade in Papier mit mediterranem Gemüse und Aioli

Für 2 Personen

2 Doraden Royal	2 Zitronen, unbehandelt	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 rote Peperoni
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Thymian
3 Knoblauchzehen	2 Eier	50 g Butter, weich
Butterschmalz	250 ml Rapsöl	5 EL weißer Balsamico-Essig
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Doraden waschen und trocken tupfen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian und die Petersilie zupfen und klein schneiden. Eine Zitrone in Scheiben schneiden, eine weitere Zitrone auspressen. Den Thymian und die Petersilie zupfen. Die Dorade mit dem ein paar Scheiben Knoblauch, dem Thymian, einem Drittel der Petersilie und ca. drei Zitronenscheiben füllen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Backpapier mit der Butter ausstreichen, die Dorade mittig auf das Papier legen, mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit ein paar Knoblauchscheiben belegen. Anschließend mit dem Papier zu einem Päckchen wickeln und im Backofen garen. Die Zucchini putzen, von den Enden befreien und in einen Zentimeter dicke Stifte schneiden. Die Paprikas schälen, vom Strunk, den Scheidewänden und den Kernen befreien und achteln. Die Peperoni vom Strunk befreien, der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und ebenfalls in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Lauchzwiebeln vom unteren Ende befreien und die äußere Haut abziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Paprikas hinzugeben. Nach fünf Minuten die Lauchzwiebeln im Ganzen, die Zucchini und die Peperoni hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Nach circa zwölf Minuten Bratzeit drei Esslöffel Balsamico unterrühren und mit der restlichen Petersilie verfeinern. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen. Etwas Olivenöl über das Gemüse träufeln und alles miteinander vermengen. Für den Dipp die Eier trennen und die zwei Eigelb in eine Schüssel geben. Das Rapsöl langsam unterrühren, bis eine sämige Masse entsteht. Den restlichen Knoblauch abziehen, klein hacken und den Dipp damit abschmecken. Anschließend noch das restliche Balsamico-Essig hinzugeben. Die Doraden aus dem Ofen nehmen. Die Dorade in Papier mit dem mediterranen Gemüse und dem Aioli auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Hoch am 05. Juli 2010