

# Räucher-Dorade mit Rosenkohl-Kartoffel-Stampf

## Für 2 Personen

2 frische Doraden	1,5 l 8%-tige Salzlake	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g Rosenkohl	50 g Butter	70 g Schmand
70 g Sahne	frisch geriebene Muskatnuss	70 g Bacon
2 Schalotten	Salz, Pfeffer	

Zunächst sind die Doraden am Vortag zum Räuchern vorzubereiten. Dazu werden sie entschuppt, ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, gewaschen, in eine 8%-tige Salzlake eingelegt und über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Am nächsten Tag wird geräuchert (siehe Kochhinweise auf [horst.hollatz.de](http://horst.hollatz.de)).

Beim Rosenkohl den Stumpf abschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen halbieren. Den Bacon und die Schalotten würfeln; Bacon anbraten, Schalotten hinzufügen und andünsten.

Die Kartoffeln wie üblich zum Kochen vorbereiten, jedoch kleine Würfel schneiden.

Den Rosenkohl und die Kartoffeln zusammen in Salzwasser ca. 14 min. köcheln.

Die Butter erwärmen, Schmand, Sahne, Muskat, Bacon mit den Schalotten hinzufügen, leicht erhitzen.

Nach dem Abgießen und Abdampfen des Kartoffel-Rosenkohl-Gemisches die Butter hinzufügen und das Gemisch mit einem groben Stampfer so bearbeiten, dass eine grober Stampf entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Doraden kalt sind, sollte man sie im Backofen bei 100°C ca. 15 min. erwärmen.

Zum Anrichten die Teller in der Mikrowelle ca. 2 min. erwärmen. Nun die Doraden filetieren (siehe Kochhinweise) und auf den warmen Tellern mit einem Blattsalat anrichten.

Hinweis: Gekaufte Räucher-Dorade ist kein Ersatz.

Dorade ist auch durch anderen Fisch ersetzbar, wie z. B. Forelle, Wolfsbarsch oder Saibling.

Anstelle von Rosenkohl empfiehlt sich z. B. Karotte, Kohlrabi oder Sellerie.

NN am 26. September 2015