

Dorade mit Zitronen-Fenchel, Patatas bravas, Aioli

Für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doraden, a 400 g	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone
4 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Zitronenfenchel:

1 Fenchel	1 Zitrone	3 EL Zitronenöl
5 Stängel Thymian	Zitronenpfeffer	1 TL Meersalz

Für die Patata bravas:

3 große Kartoffeln	1 TL Knoblauchpulver	6 EL Olivenöl
1 TL geräuchertes Paprikapulver	1 TL Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer

Für die Safran-Aioli:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Orange
1 Ei	1 TL Senf	1 Dose Safran (0,1 g)
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Tomatensalat:

12 mittlere Cherrytomaten	1 rote Zwiebel	2 TL Tomatenketchup
2 TL Balsamico Crema	3 Stiele Basilikum	2 TL Zucker
6 EL Olivenöl		

Für die Dorade:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Dorade gründlich waschen und mit einem Messer am Körper dreimal länglich in die Haut ritzen, dabei das Fleisch so wenig wie möglich einschneiden. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Jeweils 4 Zweige Rosmarin und Thymian sowie die gesamte Petersilie beiseitelegen.

Knoblauch andrücken. Zitrone in Scheiben schneiden. Den Fischbauch mit Rosmarin- und Thymian, zwei Knoblauchzehen und zwei Zitronenscheiben füllen. Mit ca. 2 Esslöffel Olivenöl bestreichen und für 10 Minuten in den Backofen geben.

Petersilie, restlichen Thymian und Rosmarin (je 4 Stiele) fein hacken und mit einem Spritzer Zitronensaft, 2 Esslöffel Olivenöl und einer Zehe zerdrücktem Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach 10 Minuten über die Dorade im Ofen geben. Weitere 10 Minuten im Ofen fertigbaren.

Für den Zitronenfenchel:

Fenchel putzen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Fenchel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zusammen mit dem Meersalz, Zitronenpfeffer und dem Zitronenöl über den Fenchel geben. Im Ofen für ca. 20 Minuten garen.

Für die Patata bravas:

Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen. Dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln abtrocknen. Mit 3 Esslöffel Olivenöl, Knoblauchpulver, geräuchertem Paprikapulver, Cayennepfeffer und dem Meersalz vermengen.

Bei mittlerer Temperatur 10 bis 12 Minuten in einer Pfanne braten. Die Hitze erhöhen und mit dem restlichen Olivenöl goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Safran-Aioli:

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Hälfte der Safranfäden im Mörser fein mahlen. In ein Schälchen geben und mit 2 EL heißem Wasser vermischen. Anschließend mit Ei, Senf, Knoblauch und Rapsöl in ein hohes Rührgefäß geben. Den Pürierstab unten in das Rührgefäß halten und beim Mixen langsam nach oben ziehen. Sobald die Aioli eingedickt ist, mit Salz, Pfeffer und Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken. Restliche Safran-Fäden zum Garnieren verwenden.

Für den Tomatensalat:

Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Julienne schneiden. Ketchup, Balsamico Crema, Zucker und Olivenöl mit einem Schneebesen zu einem sämigen Dressing verarbeiten. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zwei Stiele des Basilikums in schmale Streifen schneiden und zusammen mit den Tomaten und Zwiebeln zum Dressing geben. In einer kleinen Schüssel anrichten und mit einem Basilikumstängel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Klimczok am 08. Juli 2020