

# Doraden-Filet, Datteltomaten-Dattel-Kompott, Drillinge

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

2 Doradenfilets, mit Haut  
Salz

Mehl  
Pfeffer

Butterschmalz

### Für das Datteltomaten-Dattel Kompott:

8 Datteltomaten  
50 ml Gemüsefond  
3 TL rosenscharfes Paprikapulver

4-6 Datteln  
50 ml Balsamicoessig  
Olivenöl

2 Schalotten  
1 EL. Agavendicksaft  
Salz, Pfeffer

### Für die Drillinge:

400 g Drillinge

2 Zweige Thymian

Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Dinkelbrot-Croûtons:

1 Scheibe Dinkelbrot

$\frac{1}{2}$  EL Butter

### Für den Dip:

$\frac{1}{2}$  Bund Rucola  
Zucker

150 g Joghurt  
Salz

1 Limette  
Pfeffer

## Für den Fisch:

Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mehlieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Doradenfilets auf der Hautseite braten.

## Für das Datteltomaten-Dattel Kompott:

Datteln vom Kern befreien und in Streifen schneiden. Datteltomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig anbraten. Tomaten und Datteln dazugeben und mit Balsamicoessig und Agavendicksaft bei geringer Hitze etwas köcheln lassen. Zum Schluss den Gemüsefond dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Drillinge:

Drillinge in Salzwasser garkochen, abseihen, dann längs halbieren und kurz in der Fritteuse fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffeln mit Thymian bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Dinkelbrot-Croûtons:

Dinkelbrot in Würfel schneiden, Butter in einer Pfanne heiß werden lassen und die Würfel darin anbraten. Auf einem Küchenpapier auskühlen lassen.

## Für den Dip:

Rucola waschen, trockenschleudern und klein schneiden. Dann fein pürieren und in den Joghurt einrühren. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Joghurt mit Limetenabrieb, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Gisela Schang am 24. August 2022