

Dorade, Salzkartoffeln, grüner Spargel, Zitronen-Aioli

Für zwei Personen

Für die Dorade:

2 Doraden	3 Knoblauchzehen	1 Zitrone
6 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Weißweinessig	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz
---------------------	--------------------------------------	----------------

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel	Olivenöl	Salz
-----------------------	----------	------

Für die Zitronen-Aioli:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
2 Kaffirlimettenblätter	1 EL Crème-fraîche	1 TL Dijonsenf
20 ml weißer Balsamico	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml Olivenöl
1 Msp. Piment d'Espelette	1 Msp. Salz	

Für die Dorade:

Den Grill vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. 3 Zweige Rosmarin und Petersilie klein schneiden. Mit 100 ml Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doraden innen und außen gründlich mit Olivenöl und Weißweinessig einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone in Scheiben schneiden. In den Bauch der Dorade restlichen Rosmarin und Thymian sowie einige Scheiben Zitrone legen. Mit Marinade innen einreiben. Restliche Marinade als Dip verwenden.

Die gefüllte Doraden auf den Grillrost legen und etwa 10-15 Minuten pro Seite grillen, oder bis sie durchgegart und goldbraun sind. Die Grillzeit kann je nach Größe der Fische variieren.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Olivenöl, Salz und gehackter Petersilie würzen.

Für den Spargel:

Die Enden des grünen Spargels abschneiden, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Auf den Grill legen und etwa 5-7 Minuten grillen, bis sie zart und leicht gebräunt sind.

Für die Zitronen-Aioli:

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen.

Kaffirlimettenblätter klein schneiden und mit 3 EL Zitronensaft im Mörser zerreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb, Crème fraîche und Senf verrühren und langsam Sonnenblumenöl und Olivenöl einrühren, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Mit Balsamico, Knoblauch, Salz, Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und dem Kaffir-Zitronensaft abschmecken.

Svetozar Savi am 11. Juli 2024