

# **Dorade alla Saltimbocca, Zitronen-Schaum, Frittata**

**Für zwei Personen**

**Für Dorade:**

1 Dorade	2 Sch. Pancetta	2-3 Zweige Salbei
Salz	Pfeffer	

**Zitronen-Schaum:**

2 Schalotten	2 Zitronen, Saft	2 EL Butter
100 ml Sahne	150 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
3-4 Blätter Salbei	Salz	Pfeffer

**Öl:**

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 ml neutrales Öl	Salz
-------------------------------	---------------------	------

**Für die Frittata:**

3-4 mehligk. Kartoffeln	2 San Marzano Tomaten	1 EL Kapern
2 Schalotten	4 Eier	Butter
Öl	4-5 Zweige Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für Fenchel:**

2 Fenchelknollen	1 kleine Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 TL Butter	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	1 TL Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für Dorade:**

Die Dorade filetieren, dabei Haut und Gräten entfernen. Doradenfilets trocken tupfen, salzen und pfeffern. Je ein Salbeiblatt auf ein Doradenfilet geben, Pancetta darauf legen und einschlagen.

Doradenfilets in einer Pfanne 2-3 Minuten auf der Pancettaseite braten, dann den Fisch wenden und weitere 1-2 Minuten braten. Warm stellen.

Restlichen Salbei knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Zitronen-Salbei-Schaum:**

Schalotten abziehen und fein schneiden. Butter schmelzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, Salbei zugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Dann Fond und Sahne dazugeben, erneut leicht einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Je nach Geschmack mit ein wenig Limoncello abschmecken. Dann Sauce passieren und kurz vor dem Anrichten aufschäumen.

**Öl:**

Öl mit Kräutern sehr fein mixen und mit Salz würzen.

**Für die Frittata:**

Öl in einer Fritteuse auf 170-180 Grad erhitzen. Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und im heißen Öl in zwei Vorgängen frittieren.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schalotten abziehen und fein würfeln. In etwas Butter und Öl anschwitzen. Tomaten vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Kapern und Petersilie hacken. Tomaten, Kapern und Petersilie in die Pfanne geben und leicht anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben und gut durchschwenken.

Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eimasse zum Gemüse in die Pfanne geben und zunächst auf dem Herd zum Stocken bringen.

Dann in den heißen Ofen geben und fertig ziehen lassen.

**Für Fenchel:**

Fenchel putzen, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Öl und Butter erhitzen und Fenchel darin goldbraun anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden, zufügen und kurz mitdünsten.

Honig darüber geben und leicht karamellisieren. Mit Weißwein ablöschen, dann Fond und Zitronensaft zugeben und einen Deckel aufsetzen.

Fenchel 15-20 Minuten schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

David Kruselburger am 26. November 2025