

Dorade mit Ajoblanco, Kohlrabi, Pomelo, Rote-Bete

Für zwei Personen

Für die Dorade:

150 g Doradenfilet	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Salz
--------------------	--------------	-----------------------

Für die Ajoblanco:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	140 ml Hafermilch
1 TL Granatapfelessig	Dattelsirup	50 ml mildes Olivenöl
50 ml Sonnenblumkernöl	100 g geröst. Mandeln	1 TL Salz

Für den Kohlrabi:

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	10 ml Olivenöl
------------------------	-----------------------------	----------------

Für die rosa Pomelo:

1 Rosa Pomelo

Für die Rote-Bete-Perlen:

2 Zitronen, Saft	125 ml Rote-Bete-Saft	1 TL Granatapfelessig
200 ml Olivenöl	3 g Agar-Agar	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ TL Sumach

Für die Dorade:

Filetierte Dorade einsalzen und mit Olivenöl marinieren. In Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank stellen. Butter bräunen und abkühlen lassen. Fisch in Stücke schneiden. Mit der gebräunten Butter mixen.

Für die Ajoblanco:

Mandeln in heißem Wasser einweichen. Alle Zutaten bis auf das Öl im Standmixer pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz die Mischung ggf.

durch ein feines Sieb passieren. Anschließend das Öl langsam im Standmixer einträufeln, bis eine homogene Emulsion entsteht.

Abschmecken und bei Bedarf mit Dattelsirup nachjustieren.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen und mit einer Mandoline hauchdünn schneiden. Kohlrabi in Zitronensaft und Olivenöl wälzen.

Für die rosa Pomelo:

Pomelo schälen und filetieren.

Für die Rote-Bete-Perlen:

Olivenöl in einem Glas im Tiefkühlfach kaltstellen. Rote-Bete-Saft mit Agar-Agar einmal kurz aufkochen, anschließend mit 30 ml Zitronensaft und Essig abschmecken. Die Mischung leicht abkühlen lassen und in eine Spritzflasche füllen. Das Glas mit dem kalten Öl aus dem Gefrierfach nehmen und den Rote-Bete-Saft langsam darauf abtröpfeln.

Für die Garnitur:

Gericht vor dem Servieren mit etwas Sumach bestreuen.

Marie Hellberg am 03. Februar 2026