

Dorade im Kleid aus Brand-Teig

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Tomaten	150 g Zucchini
100 g schwarze Oliven	1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	20 ml Pernod	Salz, Pfeffer
4 Doradenfilets	125 ml Milch	40 g Butter
75 g Mehl	4 Eier	1 TL Butter

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen (Oberhitze). Die Schalotten schälen und fein würfeln, Tomaten häuten, entkernen und würfeln, Zucchini und Oliven ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden. Olivenöl erhitzen und das gewürfelte Gemüse anschwitzen. Mit Zitronensaft, Pernod, Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets abwaschen und die Gräten ziehen. Für den Brandteig Milch, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach in den Teig einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und eng aneinandergereihte Tupfer so auf das Doradenfilet spritzen, dass es wie Schuppen aussieht. Flossen und Kiemen andeuten und auf ein gebuttertes Backblech legen. Im Backofen bei 210 Grad etwa 10 Minuten backen. Das lauwarme Gemüse flach auf Tellern anrichten und mit dem Doradenfilet belegen.

Otto Koch Freitag, 01. Oktober 2010