

Dorade mit Pimientos, Kirschtomaten, Chorizo-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Dorade:

4 Doradenfilets	1 EL Butter	3 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	Mehl, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Pimientos:

12 Pimientos de Padrón	Olivenöl, Meersalz
------------------------	--------------------

Für die Kartoffeln:

150 g weiche Chorizo	50 ml trockener Weißwein	50ml Noilly Prat
12 kleine neue Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	4 Zweige Rosmarin
1 Muskatnuss	Olivenöl, Meersalz	

Für die Sauce:

4 Kirschtomaten	150 ml Weißwein	50 ml Noilly Prat
3 Knoblauchzehen	1 TL Korianderkörnern	1 TL Fenchelsamen
1-2 Sternanis	2 Lorbeerblätter	4 Schalotten
1 Prise Zucker	200 ml Sahne	Olivenöl

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Zuerst die Kartoffeln waschen und samt Schale und Lorbeerblättern in Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen, vierteln und in Olivenöl goldbraun braten. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Die Kartoffelspalten mit Rosmarin, Meersalz und Muskatnuss abschmecken. Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Mit 50 Milliliter Weißwein und 25 Milliliter Noilly Prat ablöschen und kurz einköcheln lassen. Aus 150 Milliliter Weißwein, 25 Milliliter Noilly Prat, Knoblauch, Korianderkörner, Fenchelsamen, Sternanis, Lorbeer und den Schalotten eine Sauce herstellen. Hierfür die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den restlichen Zutaten anschwitzen. Danach das Ganze einköcheln, passieren und zum Schluss mit Sahne aufmixen. Die Sauce sollte leicht schaumig sein und als Letztes auf den Teller kommen. Die Kirschtomaten am Boden einritzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und im Ofen mit etwas Olivenöl und dem Rest Noilly Prat anschmoren. Sie sollten ganz leicht aufplatzen. Die Pimientos de Padrón in Olivenöl anbraten, anschließend auf Küchentrepp entfetten und mit Meersalz würzen. Die Doradenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Fisch darin auf der Hautseite kross braten. Zum Schluss mit Butter, Knoblauch und Thymian aromatisieren. Die Kartoffelspalten mit den Chorizowürfeln mischen und mittig auf Tellern anrichten. Die aufgeschäumte Sauce nappieren, die Pimientos de Padrón und Kirschtomaten drum herum verteilen. Zum Schluss das krosse Doradenfilet darauf setzen.

Mario Kotaska am 05. September 2014