

Doraden-Filet vom Grill mit gegrilltem Salat

Für 2 Personen:

| | | |
|-------------------|---------------------|-----------------------|
| 4 Doradenfilets | 2 Baby Romanasalate | 1/2 Orange |
| 1 Zitrone | 1/2 Apfel | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 4 EL Sojasauce | 1 EL Bratöl | 4 EL Olivenöl |
| 1 EL Würzöl | Mango-Chili | 2 EL Mehl |
| 2 Msp. Gewürzsalz | | |

Dorade mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mehlieren und mit Bratöl bepinseln. Romanasalat längs halbieren, mit Salz würzen und mit Olivenöl bepinseln.

Doradenfilets auf der Hautseite, Salat auf der Schnittfläche bei direkter Hitze ohne Deckel ca. 4 Minuten grillen, bis die Haut vom Fisch kross ist Währenddessen das Dressing zubereiten. Dafür halbe Orange und Zitrone auspressen und den Schnittlauch grob schneiden. Orangensaft, Zitronensaft und Schnittlauch in eine Schüssel geben und Apfel hineinreiben. Schuss Olivenöl und Sojasauce dazugießen und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Würzöl dazugießen und nochmals umrühren.

Fisch nach ca. 4 Minuten wenden und dann nochmals kurz ca. 1/2 Minute von der Fleischseite grillen. Salat und Doradenfilets vom Grill nehmen, mit dem Dressing anrichten und einen kleinen Schuss Sojasauce und Olivenöl darüberträufeln.

Steffen Henssler am 14. August 2021