

## Kräuter-Dorade mit Kartoffeln und Möhren

### Für 2 Portionen:

|                             |                      |                     |
|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| 2 Doraden à 350 g           | 0,25 Bund Estragon   | 0,25 Bund Basilikum |
| 0,25 Bund Rosmarin          | 0,50 Bund Petersilie | 2 Knoblauchzehen    |
| 8 El Olivenöl               | 400 g Kartoffeln     | 200 g Möhren        |
| 1 El Paprikapulver, edelsüß | 1 Zitrone            | Salz, Pfeffer       |

Estragon, Basilikum, Rosmarin und Petersilie abwaschen und fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken.

Alles zusammen mit 4 EL Olivenöl vermengen.

Doraden innen und außen gründlich abwaschen und trocken tupfen. Anschließend innen und außen ordentlich mit Salz und Pfeffer würzen. Doraden auf ein Backblech mit Backpapier legen. Haut dreimal längs einschneiden. Kräuter-Marinade innen und außen auf den Doraden auftragen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln und Möhren schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem restlichen Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Kartoffeln und Möhren um die Doraden herum verteilen. Anschließend im Ofen 25 Min. backen.

Doraden zusammen mit den Kartoffeln und Möhren auf Tellern anrichten. Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.

Christoph Rüffer am 12. April 2025