

## Chorizo-Dorade-Spieß mit Fenchel-Gemüse

### Für 2 Portionen

1 Dorade	1 Chorizo	Salz, Pfeffer
1 Fenchelknolle	1 EL Butter	1 Gemüsezwiebel
1 Orange	1 EL körniger Senf	Öl

Die Dorade filetieren, von ihren Gräten befreien und die Haut entfernen. Anschließend Längsstreifen vom Filet schneiden. Die Chorizo halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Doraden- und Chorizo- Streifen abwechselnd auf einen Holzspieß stecken und die Spieße ein wenig salzen und pfeffern. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Spieße darin unter mehrmaligem Wenden anbraten. Für das Gemüse den Fenchel und eine Gemüsezwiebel in dünne Scheiben schneiden. Danach einen Topf aufsetzen, die Butter darin schmelzen lassen und Fenchel mitsamt der Zwiebel darin andünsten. Das Ganze mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Für die Säure noch eine Orange halbieren und den Saft in den Topf geben. Das Fenchelgrün ebenfalls klein hacken und mit dazu geben. Zum Abschluss den körnigen Senf dazugeben und das Ganze gut vermengen. Die Spieße gemeinsam mit dem Gemüse auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. Juni 2013