

Italienische Rezepte

Gefüllte Dorade mit Auberginenpüree

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch

AUBERGINENPÜREE

1 kg	Auberginen	200 ml	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer aus der		Muskatnuss
	- Mühle	40 g	Weiche Butter
6 Essl.	Olivenöl		

KRÄUTER-VINAIGRETTE

70 g	Schalotten	4 Essl.	Geflügelfond
1/2 Bund	Schnittlauch	8	Ei Olivenöl
1	Stiele Estragon (evtl. mehr)		Salz und Pfeffer aus der
5 Essl.	Weißer Aceto balsamico		- Mühle

DORADE

4	Doraden (à 400 g geschuppt - und ausgenommen)	1	Eigelb (Kl. M)
70 g	Schalotten	2 Essl.	Olivenöl mit Zitrone
2	Knoblauchzehen		Gemahlener Chili
30 g	Grüne Oliven (ohne Stein)		Salz und Pfeffer aus der
2	Stiele Thymian		- Mühle
1	Zweig Rosmarin	4 Essl.	Mehl
80 g	Toastbrot (entrindet)	6 Essl.	Olivenöl
		40 g	Butter

1. Auberginen längs halbieren und in das Fruchtfleisch längs je 5-6 tiefe Schlitzte schneiden. Mit der Hautseite nach unten auf ein Blech legen, salzen, pfeffern und mit dem Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 30-35 Minuten garen.

2. Die Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen. Die Butter unterrühren. Das Fruchtfleisch der Auberginen auslösen und zur Sahne geben. Mit dem Schneidstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Warm stellen.

3. Für die Vinaigrette die Schalotten fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Estragonblätter fein hacken. Aceto balsamico, Fond und Olivenöl verrühren. Schalotten, Schnittlauch, Estragon zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Von den Doraden die Flossen abschneiden. Fische waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Am Rücken entlang auf beiden Seiten 3-4 cm tief einschneiden.

5. Für die Füllung Schalotten, Knoblauch und Oliven fein würfeln. Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken. Toastbrot in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Eigelb vorsichtig unterheben. Schalotten, Knoblauch, Oliven, Thymian, Rosmarin und Olivenöl mit Zitrone zugeben. Alles gut miteinander vermengen und mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Füllung in die Einschnitte der Doraden geben. Doraden von beiden Seiten in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Doraden darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 4-6 Minuten goldbraun braten. Dabei mehrmals mit der Oliven-Butter übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Fisch auf einer Platte anrichten, mit etwas Vinaigrette beträufeln und mit dem Auberginenpüree servieren. Restliche Vinaigrette extra dazu servieren.