



shop.deutschesee.de

Dorade Royale

Rosinen, Pinienkerne, Zwiebelsud

Zutaten für 2 Personen

Fisch: Online kaufen im → shop.deutschesee.de

1 Pckg. Dorade Royale
Fleur de Sel
Olivenöl

Rosinen und Pinienkerne:

50 ml Olivenöl
ca. 15 ml weißer Balsamico
1 BIO-Orange
Fleur de Sel, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer
100 g Rosinen
60 g Pinienkerne
je 1 kl. Bund glatte Petersilie und Minze, gehackt

Zwiebelsud:

Olivenöl
100 g Zwiebelbrunoises o. ä.
50 ml Weißwein
200 ml Fischfond
Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner
Fleur de Sel
30 g Butter

Zubereitung:

- ▶ Für die Rosinen- Pinienkernvinaigrette das Olivenöl mit dem weißen Balsamico, etwas Abrieb der BIO-Orange, etwas Saft der BIO-Orange und den Gewürzen verrühren, die Rosinen hinzufügen.
- ▶ Für den Zwiebelsud die Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit dem Fischfond auffüllen, Gewürze hinzufügen und leicht köcheln lassen.
- ▶ Die Doradenfilets in Olivenöl bei mittlerer Hitze 3 Min. auf der Haut braten, umdrehen, die Hitze herunterziehen, den Fisch noch eine Minute in der Pfanne lassen und mit Fleur de Sel würzen.
- ▶ Lorbeerblatt, Piment und Pfefferkörner aus dem Zwiebelsud entfernen, den Sud abschmecken und mit ein wenig kalter Butter abrunden.
- ▶ Pinienkerne anrösten, Rosinen mit der Vinaigrette dazu geben, die gehackten Kräuter hinzufügen.
- ▶ Die Doradenfilets mit dem Zwiebelsud und der Pinienkern-Rosinen-vinaigrette anrichten.