






## Dorade auf Fenchelgemüse

 Leicht  40 min  4 Personen

### Zutaten

- 4 Doraden à 350 g, küchenfertig  
Art.-Nr. 84414 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin
- 5 Zweige Thymian
- Meersalz
- Pfeffer
- 50 g grüne Oliven (ohne Stein)
- 300 g Fleischtomaten
- 600 g Fenchel
- 200 ml Crème fraîche
- Olivenöl

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Die unbehandelte Zitrone teilen, die eine Hälfte in Scheiben schneiden und die andere auspressen. Rosmarin und Thymian grob hacken.

#### Schritt 02

Die Doraden salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und mit den gehackten Kräutern füllen. Die Oliven halbieren, die gewaschenen Fleischtomaten in Scheiben und den Fenchel in Spalten schneiden.

#### Schritt 03

Oliven, Tomaten und Fenchel auf ein tiefes Blech geben, Crème fraîche darüber verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 04

Nun die Doraden auf das Gemüsebett legen, mit Zitronenscheiben bedecken und mit Olivenöl beträufeln. Das Blech im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür