






Dorade aus dem Ofen mit Tomaten-Focaccia

 Mittel  1 std 30 min  4 Personen

Zutaten

Für die Focaccia:

- 1 Würfel Hefe
- 360 ml warmes Wasser
- 1 kg Mehl
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Honig
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- 6-8 Kirschtomaten

Für die Dorade:

- 4 Doraden, küchenfertig
Art.-Nr. 82914 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 3 Zitronen
- 2 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zubereitung Focaccia: Die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Meersalz, Honig und Olivenöl hinzugeben und nochmals kneten.

Schritt 02

Der Teig wird zum Gehen abgedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Im Anschluss daran den Teig auf ein Blech geben und nochmals gehen lassen.

Schritt 03

Den Knoblauch schälen und grob hacken und zusammen mit dem Rosmarin über den Teig streuen. Die Kirschtomaten mit dem Grün nach oben vorsichtig in den Teig drücken. Den Teig anschließend bei 200 °C für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Schritt 04

Zubereitung Dorade: Die Doraden mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten jeweils 3 Mal einschneiden und salzen.

Schritt 05

Zitronen in Scheiben schneiden und in die Fische füllen. Thymian, Knoblauch und Chili hacken und ebenfalls in die Fische geben. Bei 200°C ca. 15 Minuten im Ofen auf dem Rost backen.

Tipps & Tricks

Fettpfanne darunter stellen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür