

Dorade im Spinatbett mit zweierlei Soßen

Zutaten:

Für 2 Personen:

150g Doradenfilet
1 Zwiebel
1 Blattspinat
Zucker
Muskat
4 Trüffelkartoffeln
3 Tomaten
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Mehl
Butter
Basilikumblätter

Für die 1. Soße

1 Zitronengras
1 Brühwürfel
Weißwein
Zitronensaft
Stärke

Für die 2. Soße

1 Tafel Schokolade
1 Brühwürfel
Zimt

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Zubereitung: Das Doradenfilet entgräten, würzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und in einer Butterflocke langsam nachziehen lassen.

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, den gewaschenen Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer einer Prise Zucker und Muskat abschmecken.

Die Trüffelkartoffeln tournieren und im Salzwasserbad garziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen, würzen, in Olivenöl ansautieren, reichlich Basilikumblätter dazugeben und ziehen lassen.

Für die erste Soße das Zitronengras in Brühe einkochen, mit einem Schuss Weißwein und Zitronensaft verfeinern, würzen, mit kalt angerührter Stärke binden und zum Anrichten das Zitronengras entfernen.

Für die zweite Soße einen Teil der Schokolade schmelzen, mit Brühe auffüllen und mit reichlich Zimt abschmecken. Alles auf einem Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.