

# Dorade mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 2 Doraden
- 1 kleine Aubergine
- 1 kleine Zucchini
- 2 Tomaten
- 2 Zweige Thymian, gezupft
- 1 kleinen Bund Petersilie, gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- 30g Pinienkerne, geröstet

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

## Zubereitung:

Die Doraden schuppen, entgräten und filetieren. Auberginen längs in 4 Scheiben, Zucchini in 8 runde Scheiben je 5 mm Dicke schneiden. In Olivenöl von beiden Seiten nicht zu weich braten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten hauten, vierteln und entkernen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl darübergerben und bei ca. 150°C etwa 30 Minuten im Backofen garen.

4 Blatt Alufolie 30 x 30 cm auslegen. Auf jedes Blatt zuerst eine Scheibe Aubergine und zwei Scheiben Zucchini, dann das mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzte Doradenfilet und je zwei Tomatenviertel drauflegen. Mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Folie gut verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C zirka 7 bis 8 Minuten garen.

Den Fisch aus der Folie nehmen, auf Tellern anrichten und einige Tropfen alten Balsamico darübergerben. Mit den Pinienkernen und der Petersilie garnieren.