

Dorade mit Mohnsoße

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Dorade; küchenfertig
- 800g Goldbrasse
- Zitronensaft
- Salz
- 1 Bund Petersilie
- 30g Mohn
- 4 Esslöffel Butter
- 1/4 Liter Fischfond; Fertigprodukt
- 2 großes Möhren
- 1 Kohlrabi
- 3 Staudenselleriestangen
- 1 Esslöffel Soßenbinder; hell
- 1 Esslöffel Creme fraiche
- Pfeffer
- Limettenscheiben

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:

Dorade waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Petersilie waschen und in den Bauchraum des Fisches stecken. In einem großen Topf wenig Salzwasser zum Kochen bringen. Dorade vorsichtig hineingeben und zugedeckt 12 Minuten bei geringer Temperatur 12 Minuten köcheln lassen.

Mohn in der Hälfte der Butter anschwitzen und mit Fischfond ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen.

Möhren und Kohlrabi schälen. Staudensellerie waschen und putzen. Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Restliche Butter erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten dünsten.

Soßenbinder und Creme fraiche in die Mohnsoße rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ebenfalls mit Salz würzen.

Dorade auf einer Platte anrichten und mit Limettenscheiben und Petersilie garnieren. Gemüse und evtl. Salzkartoffeln drumherum geben. Mohnsoße extra reichen.