



Dorade oder Goldbrasse mit Kräuterfüllung und ganzen Bratkartoffeln

Gebratene Dorade mit Füllung.

Zutaten

Menge	Zutat
4	Dorade
2	Zitrone
8	Knoblauchzehen
1 Bund	Dill
4 Zweige	Thymian
1 Zweige	Rosmarin
4	Lorbeerblätter
6 EL	Butter
4 EL	Olivenöl
4 EL	Weißwein
800 g	Kartoffeln festkochend
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer weiß
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Vorbereitung (20 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	1.	<p>4 Dorade am besten ausgenommen, entschuppt und ohne Seitenflossen. Gut waschen und trocken tupfen. Fische innen mit</p> <p>1 Prise Meersalz und</p> <p>1 Prise Pfeffer weiß würzen. Nun die Fische mit</p> <p>1 Bund Dill</p> <p>4 Zweige Thymian</p> <p>1 Zweige Rosmarin und</p> <p>4 Lorbeerblätter befüllen. Weiters noch mit</p> <p>8 Knoblauchzehen und Scheiben der</p> <p>2 Zitrone ebenfalls befüllen. Das nun noch mit</p> <p>4 EL Weißwein bespritzen.</p>

Braten (20 Minuten)

<input type="checkbox"/>	2.	<p>Die Fische nun in eine Auflaufform geben. Dazu</p> <p>4 EL Butter und</p> <p>2 EL Olivenöl geben. Fische nun noch mit</p> <p>1 Prise Salz und</p> <p>1 Prise Pfeffer würzen. Diese nun bei 180°C rund 15 Minuten braten. Dabei öfter mit der flüssigen Butter übergießen. Die Fische müssen nicht gewendet werden.</p>
--------------------------	----	---

Kartoffel (30 Minuten)

<input type="checkbox"/>	3.	<p>800 g Kartoffeln festkochend währenddessen in der Schale kochen, abschälen und mit</p> <p>2 EL Olivenöl und</p> <p>2 EL Butter goldbraun braten. Nun</p> <p>1 Bund Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren über die Kartoffel geben.</p>
--------------------------	----	---

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**

Schwer

- **Zeitkategorie**

- **Nährwert**

- **Punkte**

0

- **Bewertung**

Keine Bewertung

- **Zeit**

1 Stunde 10 Minuten

- **Preiskategorie**