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)
☐
1.

4 4Dorade am besten ausgenommen, entschuppt und ohne Seitenflossen. Gut waschen und trocken tupfen. Fische innen mit
1 Prise 1Meersalz und
1 Prise 1Pfeffer weiß würzen. Nun die Fische mit
1 Bund 1Dill
4 Zweige 4Thymian
1 Zweige 1Rosmarin und
4 4Lorbeerblätter befüllen. Weiters noch mit
8 8Knoblauchzehen und Scheiben der
2 2Zitrone ebenfalls befüllen. Das nun noch mit
4 EL 4Weißwein bespritzen.

Braten (20 Minuten)
☐
2.

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

Kartoffel (30 Minuten)
☐
3.

800 g 800Kartoffeln festkochend währenddessen in der Schale kochen, abschälen und mit
2 EL 2Olivenöl und
2 EL 2Butter goldbraun braten. Nun
1 Bund 1Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren über die Kartoffel geben.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Schwer

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste