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
☐	1.	4 Dorade am besten ausgenommen, entschuppt und ohne Seitenflossen. Gut waschen und trocken tupfen. Fische innen mit 1 Prise Meersalz und 1 Prise Pfeffer weiß würzen. Nun die Fische mit 1 Bund Dill 4 Zweige Thymian 1 Zweige Rosmarin und 4 Lorbeerblätter befüllen. Weiters noch mit 8 Knoblauchzehen und Scheiben der 2 Zitrone ebenfalls befüllen. Das nun noch mit 4 EL Weißwein bespritzen.
		Braten (20 Minuten)
☐	2.	Die Fische nun in eine Auflaufform geben. Dazu 4 EL Butter und 2 EL Olivenöl geben. Fische nun noch mit 1 Prise Salz und 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.
		Kartoffel (30 Minuten)
☐	3.	800 g Kartoffeln festkochend währenddessen in der Schale kochen, abschälen und mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Butter goldbraun braten. Nun 1 Bund Petersilie fein hacken und kurz vor dem Servieren über die Kartoffel geben.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Schwer
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  1 Stunde 10 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0