

Dorade-Speck-Pfanne

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/dorade-speck-pfanne/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Dorade
- 3 Scheiben Bacon
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 2 Stiele Rosmarin
- 3 Stiele Blattpetersilie
- 50g Feta
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Dorade waschen, trocken tupfen, filetieren und von der Haut befreien. Die Gräten ziehen.

Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Die Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit dem Bacon in die Pfanne geben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken, den Rosmarin fein schneiden und beides in die Pfanne geben.

Die Dorade in kleine Stücke schneiden und mit den Zwiebeln und dem Bacon in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Salzen aber vorsichtig sein, da der Bacon schon salzig ist. Mit Pfeffer kann großzügiger gearbeitet werden. Den Fisch braten, bis er glasig wird. Die Petersilie grob hacken und zum Fisch geben. Den Feta zerbröseln und über dem Fisch verteilen.

Die Schale der Zitrone über die Pfanne reiben. Das Ganze mit etwas Zitronensaft ablöschen.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 25.11.2011