

# Rezept Gegrillte Dorade mit Rosmarin an orientalischem Gemüse

[hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-gegrillte-dorade-mit-rosmarin-an-orientalischem-gemuese,rezept-356.html](http://hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/klaus-kocht-vorm-haus/rezepte/rezept-gegrillte-dorade-mit-rosmarin-an-orientalischem-gemuese,rezept-356.html)



**Rezept von Klaus Breinig, „Koch und Grillweltmeister“.**

## Zutaten:

### für die Dorade:

- 2 Doraden-Filets, küchenfertig
- Rosmarin
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer

### für das orientalisches Gemüse:

- 2 Kartoffeln, in Scheiben
- 1 Aubergine, in Scheiben
- 2 Tomaten, entkernt in Stücken
- 1 Zwiebeln, in Streifen
- Olivenöl
- etwas Gewürzpaste „Harissa“
- 50g Walnüsse, gehackt
- Minze, gehackt
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

---

Den Grill oder die Pfanne gut aufheizen. Die Doraden mit einem Küchentuch trocken tupfen und von innen gut mit Rosmarin und Zitrone würzen. Von außen mit Olivenöl einreiben und auf den Grill bei direkter Hitze geben. Den Fisch grillen bis die Haut kross wird – dann wenden. Sind beide Seiten kross, die Temperatur senken und garziehen lassen.

Auberginen salzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Auberginen und Kartoffeln von beiden Seiten grillen bis sie braun sind. Die Tomaten in einer Pfanne mit den Zwiebeln und den restlichen Zutaten leicht erhitzen. Nun alles zusammen anrichten und mit den Doraden-Filets servieren

*Sendung: hr-fernsehe, "Klaus kocht vorm Haus", 02.02.2021, 21:45 Uhr*