

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 11. Juli 2024** ▪
Tagesmotto „Grillen“ mit Mario Kotaska



Svetozar Savić

Gegrillte Dorade mit Salzkartoffeln, grünem Spargel und Zitronen-Aioli

Zutaten für zwei Personen

Für die Dorade:

2 ganze küchenfertige Doraden
 3 Knoblauchzehen
 1 Zitrone
 6 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 ¼ Bund glatte Petersilie
 2 EL Weißweinessig
 100 ml Olivenöl + Olivenöl, zum
 Marinieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Grill vorheizen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. 3 Zweige Rosmarin und Petersilie klein schneiden. Mit 100 ml Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Doraden innen und außen gründlich mit Olivenöl und Weißweinessig einreiben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone in Scheiben schneiden. In den Bauch der Dorade restlichen Rosmarin und Thymian sowie einige Scheiben Zitrone legen. Mit Marinade innen einreiben. Restliche Marinade als Dip verwenden. Die gefüllte Doraden auf den Grillrost legen und etwa 10-15 Minuten pro Seite grillen, oder bis sie durchgegart und goldbraun sind. Die Grillzeit kann je nach Größe der Fische variieren.

Für die Salzkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln
 ½ Bund glatte Petersilie
 Olivenöl, zum Marinieren
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser garkochen. Abgießen und mit Olivenöl, Salz und gehackter Petersilie würzen.

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Die Enden des grünen Spargels abschneiden, mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Auf den Grill legen und etwa 5-7 Minuten grillen, bis sie zart und leicht gebräunt sind.

Für die Zitronen-Aioli:

1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Ei
 2 Kaffirlimettenblätter
 1 EL Crème fraîche
 1 TL Dijonsenf
 20 ml weißer Balsamico
 100 ml Sonnenblumenöl
 50 ml Olivenöl
 1 Msp. Piment d'Espelette
 1 Msp. Salz

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Kaffirlimettenblätter klein schneiden und mit 3 EL Zitronensaft im Mörser zerreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb, Crème fraîche und Senf verrühren und langsam Sonnenblumenöl und Olivenöl einrühren, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Mit Balsamico, Knoblauch, Salz, Piment d'Espelette, Zitronenabrieb und dem Kaffir-Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist die **Dorade** nur bedingt zu empfehlen. Wenn sie auf dem Teller landet, dann sollte sie aus folgenden Fanggebieten stammen (Stand Juli 2024):

- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (ICES 8.a), Wildfang: Handleinen und Angelleinen