

Harald Rüssel, Landhaus St. Urban, Naurath/Wald

Dorade rosee mit Romana-Auflauf und Sauce Vierge

Für 4 Personen

Zutaten:

Romana-Auflauf

- 100g geriebenes Weißbrot
ohne Rinde
- 100g geriebener Parmesan
- 100g weiche Butter
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 1 Schalotte
- ¼ Knoblauchzehe
- 1 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- 180g Romana-Salat

Sauce Vierge (Kalte Marinade)

- 250ml Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- 1 Tomate
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Thymian
- 50g feine Möhren-Würfel
- 50g feine Sellerie-Würfel
- 50g feine Zucchini-Würfel
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer

Dorade rosé

- 2 Doraden (je 350 - 400g schwer)
- 2 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Thymian



Weißbrot durch ein Drahtsieb reiben. Mit dem Parmesan und der Butter leicht vermengen. Das Eigelb unterarbeiten. Mit Salz abschrecken. Diese Masse dient zum Gratинieren des Auflaufs.

Knoblauch pressen, Schalotten in Würfel und den Romana in große Streifen schneiden. Alles in Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Romana in einen kleinen Kuchen-Ring (ca. 2 cm hoch und 5 cm Durchmesser) füllen. Bei Oberhitze gratinieren, bis eine goldbraune Farbe entsteht.

Für die Sauce Vierge Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, dann enthäuten und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden. Basilikum in Streifen schneiden und Thymian zupfen. Zusammen mit den Gemüsewürfeln in das Kaltgepresste Vitis-Traubenkernöl geben. Mit Knoblauch, das in Salz zerrieben ist, und mit Pfeffer würzen. Leicht mit Zitronen aromatisieren.

Die Doraden werden vorsichtig geschuppt und ausgenommen, dann werden sie so filetiert, dass die Schwanzflosse am Filet bleibt – das sieht auch sehr appetitlich aus. Die Haut des Fisches anritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets in Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl von jeder Seite 2 Minuten braten. Den Thymian mit in die Pfanne geben.

Zum Anrichten den Romana-Auflauf am oberen Tellerrand platzieren und die Sauce Vierge mit viel Gemüseinlage am unteren Tellerrand anrichten. Das Dorade-Filet in der Mitte des Tellers anrichten.