

# Weinspiegel

Weine • Präsente • Events



Den Backofen auf 180 Grad bei Umluft vorheizen. Nehmen Sie eine ofenfeste Form oder Pfanne und legen Sie 2 geputzte und geschuppte Doraden nebeneinander. Mit mindestens 5 Esslöffeln (besser mehr) Olivenöl überziehen. Salz und Pfeffer sowie verschiedene feingehackte Kräuter direkt auf den Fisch geben. 10 Cocktailtomaten halbieren und mit je 15 schwarzen und grünen Oliven in die Form geben. 3-4 Sardellen dazugeben. Orange in sehr dünne Scheiben schneiden und 5-8 Scheiben halbieren, ebenfalls dazugeben. 0,1L Weisswein direkt in die Form geben, nicht über den Fisch.

Bei 180 Grad Umluft auf der mittleren Schiene ca. 20 bis 40 Minuten braten. Alles mit dem Sud und Baguette servieren.

#### Kochtipps:

Wenn sich die Rückenflosse ganz leicht entfernen lässt, ist die Dorade gar und wunderbar zart. Wer Knoblauch liebt kann auch noch 2-3 kleingeschnittene Knoblauchzehen mit den Kräutern dazu geben.