



Weinspiegel

Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de.

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Ligurische Dorade vom Grill

Eines unserer Lieblingsgerichte; schon bei dem tollen Duft sitzen wir in Ligurien am Meer. Dazu ein Altavilla della Corte von Firriato und der Abend ist perfekt.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 ausgenommene und entschuppte Doraden (je ca. 500 g)
- je 1 TL Rosmarin und Zitronenthymian
- je eine Handvoll Oliven und Cocktailtomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- zwei Rosmarinzweige
- eine Limette
- Pfeffer und 1 TL Meersalz

Zubereitung:

Die Doraden waschen und trocknen. Mit je einer Limettenscheibe und einem Zweig Rosmarin füllen. Restlichen Rosmarin und den Thymian sehr klein hacken, die Knoblauchzehen auspressen. Fischhaut kreuzweise großzügig (0,5 cm) einschneiden und mit den Kräutern und dem Knoblauch füllen. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Doraden für 10 bis 15 Minuten auf den Grill legen, salzen und pfeffern. Nach einiger Zeit die Oliven, die Cocktailtomaten und die Frühlingszwiebeln dazugeben und mitgrillen.

Auf dem Teller alles mit einem sehr guten Olivenöl betreufeln, Zitrone darüber und fertig. Probieren Sie auch mal ein Zitronenöl, schmeckt herrlich.

Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen sehr gut oder einfach Baquet.