



Dorade mit Beilage

by Joscha Bastians



Saftige, knusprige Dorade mit leckeren Rosmarinkartoffeln und Tomaten.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln abwaschen und in einer Schüssel mit etwas Öl, etwas Rosmarin, sowie Salz gut vermengen
2. Am Gasgrill nur die äußeren Brenner einschalten, damit die Deckeltemperatur am Ende 180°C beträgt und die Kartoffeln oben in die Mitte aufs Ablagerost legen, damit sie indirekt garen können. Anschließend den Deckel schließen.
 - Garzeit ca. 40-45min
3. Die Schüssel der Kartoffeln nicht auswaschen, da diese noch für die Tomaten verwendet werden
4. Die Doraden nun säubern (evtl. entschuppen), säuern und salzen. Vor dem Säuern noch kleine Schnitte, mit einem Abstand von 1,5-2cm, am besten mit einem Filitiermesser, quer in die Haut der Dorade schneiden
 - NICHT die Gräten zerschneiden, nur das Fleisch
5. Den Fisch von beiden Seiten und Innen mit Zitrone beträufeln, den Knobi (1 Zehe pro Dorade) in dünne Scheiben schneiden und in die Schnitte der Dorade schieben, den restlichen Knoblauch ins Innere geben.
6. Nun die Dorade noch mit beliebigen Zutaten füllen, wir haben sie noch mit Zitronenscheiben und Rosmarin befüllt. Anschließend von allen Seiten und Innen gut salzen.
 - Garzeit: 15-20min
7. Die Kartoffeln nach ca. 20min einmal wenden und die beiden inneren Brenner (bei einem 4 Brenner) auf unterster Stufe zuschalten für die Doraden
8. Den Rost gründlich abbürsten und anschließend mit Öl oder Fetttrennspray benetzen, gerne zusätzlich den Fisch von außen mit einem Silikonpinsel einölen, damit er nicht am Rost kleben bleibt
9. Nun die Doraden auf den äußeren, vorgeheizten Brennern angrillen, zunächst 2-3min in der 10 Uhr Stellung und danach 2-3min auf 2 Uhr.
 - Den Deckel zum Angrillen immer wieder die 2-3min schließen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha, Ikea Koncis, o.ä.
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer (Filitiermesser)
- Gewürzmühlen
- Silikonpinsel
- Pfannenwender
- Fleischgabel
- Marinadenhandschuhe
- Fetttrennspray

Zutaten: 2-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2	Doraden
500g-1kg	Kleine Kartoffeln
250-500g	Tomaten
1	Zitrone
3 Zweige	Rosmarin
2 Zehen	Knobi
Etwas	Pflanzenöl
Etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Durch das Einschneiden verringert sich die Garzeit & Aromen können tiefer eindringen

- Die Kopfseite nach hinten und die Schwanzseite nach vorne legen, da hinten eine größere Hitze

-
10. Bevor der Fisch gewendet wird, nochmal die obere Seite einölen
 11. Die Tomaten jetzt in die vorherige Schüssel legen und kurz durchschwenken, falls nicht mehr genügend Salz und Öl vorhanden sind, gerne nochmal etwas nachgeben
 12. Die mittleren Brenner wieder ausschalten, in die Mitte eine Edelstahlschale stellen, in der vorderen Hälfte die Tomaten platzieren und dahinter die Kartoffeln
 13. Die angegrillte Dorade nun auf das Ablagerost legen, auf dem zuvor die Kartoffeln ihren Platz hatten. Dort garen sie nochmal 10min indirekt, wobei sie nach 5min einmal gewendet werden müssen.

vorherrscht und die Kopfseite etwas länger braucht