



Fischgang

Dorade in der Folie gegrillt mit Fenchel und Orangen

Für 4 Portionen:

- 2 Doraden, à ca. 1,2 kg, küchenfertig ausgenommen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 2 Sternanis
- ½ TI schwarze Pfefferkörner
- 30 ml Olivenöl
- Salz
- 2 Orangen
- 2 Fenchelknollen

Die Doraden innen und außen waschen, Flossen abschneiden.

Knoblauch schälen und klein würfeln, Thymianblättchen abzupfen, Sternanis und Pfefferkörner auf einem Brett zerstoßen. Alles mit dem Olivenöl mischen und die Dorade innen und außen damit einstreichen.

Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und in Scheiben schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Das Fenchelgrün aufbewahren. Alufolie doppelt auslegen, Orangenscheiben und Fenchel darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Dorade darauf legen.

Die Folie fest verschließen. Bei indirekter Hitze 20-25 Minuten grillen.

Folie öffnen, die Doradenfilets häuten, von den Gräten lösen und auf dem Orangen-Fenchel-Gemüse anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fenchelgrün bestreuen.

