



Das Gold des Meeres

ZUBEREITUNG

Aubergine und Zucchini waschen und putzen. Die Aubergine längs halbieren. Beides in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Spalten teilen.

Das Gemüse in einer flachen Grillform verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und die Hälfte des Thymians auf dem Gemüse verteilen. 3 EL Olivenöl und Zitronensaft verrühren und über das Gemüse träufeln, anschließend vermengen. Die Dorade waschen, trocken tupfen die Haut im Abstand von 2-3 cm auf beiden Seiten schräg einschneiden.

Von außen und innen salzen und pfeffern. Auf eine separate Grillschale oder in Alufolie legen. Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden zusammen mit den übrigen Thymianzweigen und ein wenig gehackter Petersilie in die Bauchhöhle stecken.

Zubereitung auf dem Grill:

Die Dorade braucht ca. 10 Minuten mittlere Hitze von jeder Seite, Grillgemüse 15 - 20 Minuten. Achtung: Bei einem Gasgrill kann die Zubereitungszeit leicht abweichen.

Dazu passt:

Sauce Rouille 90g

Gravad-Sauce mit Senf & Dill 125ml

Villa Wolf Grauburgunder 2018/2019

ZUTATEN:

- 2 Doraden
- Ores Natives Olivenöl
750 ml
- 1 Zitrone
- 1 la baleine Fleur de Sel Canargue
Meersalz 125 g
- 1 Greenplan Product Original Tiger Bio
Malabar Pfeffer 60 g
- 1 Bund Mare Atlantico Petersilie
ca. 160 - 190 g
- 1 Mare Atlantico Schalotten Zwiebeln
ca. 250 g
- 1 Mare Atlantico frischer Knoblauch
ca. 100 g
- 1 Mare Atlantico Violette Aubergine
Stück ca. 250 - 300 g
- 1 Mare Atlantico Zucchini
Stück ca. 240 - 280 g
- 1 Mare Atlantico Paprika rot
Stück ca. 110-180 g
- 1 Mare Atlantico Paprika gelb
Stück ca. 110 - 180
- 1 Mare Atlantico Thymian
im Beutel ca. 100 g
- 1 Mare Atlantico Rosmarin
im Beutel ca. 100 g