

Rezept

Gegrillte Dorade mit Spargel

Ein Rezept von Gegrillte Dorade mit Spargel , am 26.04.2024

Zutaten

2 frische Doraden	4 Cherrytomaten
4 Knoblauchzehen	1 Zitrone
2 Stängel frischer Dill	Olivenöl
grobess Meersalz	

Für den Spargel

500 g weißer Spargel	Etwas Zucker
Chiliflocken oder Chiligewürzmischung	

Für die Rosé-Hollandaise

200 ml Rosé-Wein	200 g Butter
2 Eier	Etwas Zucker
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Innere der Dorade mit einem Küchentuch abtupfen. Mit einer Schere vorsichtig die Flossen abschneiden. Bei der Rückenflosse aufpassen, da diese scharfkantig ist. Sie kann auch nach dem Grillen noch entfernt werden.
2. Den Knoblauch kleinschneiden und mit Salz in die Dorade geben. Tomate in kleine Scheiben und Dill klein zupfen und ebenfalls in den Fisch geben. Die Dorade mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen.
3. Zitronen in Scheiben schneiden. Die Scheiben kommen dann direkt auf den Grill, die Dorade wird oben darauf gelegt. So brennt der Fisch nicht an.
4. 15-20 Minuten bei mehrmaligem Wenden grillen. Die Kerntemperatur der Dorade sollte dabei konstant zwischen 65-70 Grad liegen.

Gegrillter Spargel

5. Weißen Spargel schälen. Mit Öl bestreichen, Salz und etwas Zucker dazu geben. Alles zuerst in Backpapier dann zusätzlich in Alufolie einwickeln. Päckchen für 2 Minuten direkt auf die Flamme, anschließend im oberen Bereich des Grills, 15-20 Minuten indirekt bis zum gewünschten Grad garen lassen.

Rosé-Hollandaise

6. Den Rosé-Wein in einen Topf geben, mit Pfeffer und Salz würzen und erhitzen. Währenddessen in einem zweiten Topf die Butter schmelzen lassen.
-
7. Die Eier trennen und erst ein Eigelb zum Wein hinzugeben, gut verrühren und erst dann mit dem nächsten Eigelb ebenso verfahren. Danach kann die flüssige Butter unter ständigem Rühren hinzugeben werden. Die Hollandaise mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren. Das Ganze mit Chiliflocken garnieren.