

# DECHANT

SEIT 1863



Fischladen  
&  
Restaurant



*Meine  
Empfehlung*

## Dorade in Pergament



### Zutaten (für 4 Pers.)

Pro Person 1 Portionsfisch  
(alternativ Loup de mer)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum bestreichen  
100 g Butter  
3-4 Knoblauchzehen  
4 Rosmarinstengel  
4 Blatt Pergamentpapier

### Zubereitung

Die Doraden unter fließendem Wasser abspülen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fische an der dicksten Stelle, im Abstand von ca. 1 cm, mehrmals quer einschneiden und in jede Schnittstelle eine Scheibe Knoblauch geben.

Pro Fisch ein Blatt Pergamentpapier (dieses erhalten Sie bei Ihrem Einkauf dazu) mit Butter bestreichen, die Doraden einölen und mit dem Rosmarin füllen. Das Ganze zu einem Päckchen einschlagen und fest verschließen.

Die Papieroberfläche außen mit ein wenig Öl bestreichen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Päckchen auf einem Backblech hineinschieben und 20-25 Min. garen. Die fertigen Fische auf eine Anrichtplatte geben und erst am Tisch öffnen.

Als Beilage empfehlen wir gebratene Rosmarinkartoffeln und grünen Salat.

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr*

Peter Dechant

Hauptstraße 20 · 82319 Starnberg · Tel.: 08151-12106  
Marienstraße 2 · 82335 Aufkirchen · Tel.: 08151-51500