

DECHANT

SEIT 1863



Dorade im Pergament

Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg
08151-12106

Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen
08151-51500

www.dechants-fischladen.de

Zutaten

(für 4 Personen)
Pro Person 1 Dorade
alternativ Loup de mer
3-4 Knoblauchzehen
4 Stängel Rosmarin
4 Blatt Pergamentpapier
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Butter
Salz

Zubereitung

Die Doraden mit 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 von uns dazu) mit Butter bestreichen, die Doraden einölen und mit je einem Rosmarinstängel füllen. Das Ganze zu einem Päckchen einschlagen und fest verschließen. Die Paploberfläche außen mit ein wenig Öl bestreichen. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Päckchen auf einem Backblech hineinschieben und 20-25 Min. bei Umluft 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
Dechants Fischladen Team**

