

# Dorade auf dem Elektrogrill

## Poisson grillé



### Zutaten für zwei Personen:

1-2 Doraden (Goldbrasse/ Meerbrasse), je nach Größe

Salz aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

Thymianzweige

Olivener Öl

1 unbehandelte Zitrone

100 g Butter (optional)

### Besondere Hilfsmittel:

Elektrogrill

1. Dorade vom Fischhändler schon vorbereiten lassen, Köpfe abschneiden lassen. Dorade sorgfältig waschen und mit Küchentüchern trocknen.

2. Kräftig innen und außen salzen und dann außen dünn mit Mehl bestäuben. Innen Kräuter einlegen, z.B. Thymianzweiglein. Alternativ innen salzen und Zitronenscheibe einlegen.

3. Grill gut vorheizen (aber auf 2/3 der Leistung) und mit Olivenöl einölen. Die Dorade braucht dann auf jeder Seite ca. 12-15 Minuten, je nach Größe. Anhaltspunkt: 15 Minuten bei einem Gewicht von 500 g.

4. Dorade mit dem Schwanz nach hinten auflegen, sodass man vorne sehen kann, wie der Fisch durchzieht.

5. Butter klären: 100 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, den aufsteigenden weißen Schaum abschöpfen. Nicht braun werden lassen.

6. Servieren mit Zitronenscheiben oder Zitronenhälften. Optional geklärte Butter auf einem Stövchen bereitstellen.

### Hinweise:

Wenn die Köpfe abgeschnitten sind, kann man

besser sehen, wie der Fisch auf dem Grill gar wird.

Die benötigte Garzeit hängt von der Größe, der gewählten Hitze und natürlich auch von der Art des Grills ab.

Alternativ Dorade salzen, pfeffern, mit Knoblauchöl einpinseln und mit Kräutern der Provence bestreuen.

Ein wunderbarer Sommergenuss.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fisch, Dorade, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 07.01.2024