Dorade aus dem Ofen

Das Rezept von der Dorade aus dem Ofen ist denkbar einfach in der Zubereitung. Der köstliche, zart, feine Geschmack von diesem Fisch wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Doraden (küchenfertig)
4 EL	Frischen Zitronensaft
	Kräutersalz
	Pfeffer
4 Zweige	Thymian
4 Zweige	Petersilie
4 Zweige	Rosmarin
4 Stk.	Zitronenscheiben
	Olivenöl

Zubereitung

1. Die küchenfertigen Doraden mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Mit Zitronensaft einpinseln und mit Kräutersalz und Pfeffer innen und außen würzen. Je einen Petersilie-, Rosmarin-, Thymianzweig und Zitronenscheibe in die Bauchöffnung stecken.

3. Die Fische auf ein gefettetes Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln.

4. Im Ofen auf unterer Schiene etwa 25-30 Minuten goldbraun braten. Auf Teller anrichten, mit frisch gehackter Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Zur Dorade eine Aioli-Knoblauchsauce, Blattsalat und Weißbrot reichen. Oder geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln im Ofen mitbraten. Anstelle von vier kleinen Dorade kann man auch zwei größere Fische zubereiten.