



Dorade mit Kräuterbutter

Zutaten für 4 Personen:

75 g Mandelblättchen
125 g Meggle Kräuterbutter Original
1 unbehandelte Zitrone
4 Doraden (à ca. 350 g)
1 Meggle leichtes Baguette frische Kräuter
Petersilie zum Garnieren
Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. 60 g Kräuterbutter in Scheiben schneiden. Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Doraden von innen und außen waschen, trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer von jeder Seite mehrmals einschneiden. Doraden mit Mandelblättchen, Zitronen- und Butterscheiben füllen. Grillkörbe oder Aluschalen mit Öl bestreichen, Fische hineinlegen. Auf dem heißen Grill 12-15 Minuten unter Wenden (in der Grillschale nur einmal nach der Hälfte der Grillzeit wenden) grillen. Baguette im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 8-10 Minuten je nach gewünschter Bräunung backen. 65 g weiche Kräuterbutter zum Ende der Grillzeit auf die Doraden streichen. Doraden mit Baguette servieren. Mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Pro Portion ca. 2180 kJ/520 kcal. E 43 g/F 29 g/KH 33 g