AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

DORADE IM BACKPAPIER



Rezept: Christian Teubner. Das grosse Buch vom Fisch. Teubner 2000 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ganze Fische eignen sich besonders gut für den Backofen. Eine Hülle, sei es aus Blätterteig, Salzkruste oder Papier, garantiert einen saftigen Fisch. Das Garen im Backpapier nennen die Franzosen «en papillote».

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.2 kg	Dorade royale	8 Bl	Salbei
60 g	Buttter	4 Bl	Backpapier
8 Zehen	Knoblauch		Bostich
			Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Dorade schuppen, die Kiemen entfernen, den Fisch ausnehmen und abspülen. Die Bauchhöhle sorgfältig auswaschen und trocken tupfen. Innen und aussen kräftig mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Den Fisch an der dicksten Stelle mit einem scharfen Messer einige Male einschneiden, in der Fachsprache ziselieren. So gart er gleichmässig.
2. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Ein ausreichend grosses Backpapier ausbreiten. Den Fisch mit Öl einstreichen und auf das Papier legen. Die Butter in Flocken darauf verteilen. Den Knoblauch mit der Schale flachdrücken und mit den Salbeiblättern zufügen. Zu einem lockeren Päckchen mit dem Bostich luftdicht verschliessen. Die Papieroberfläche ebenfalls mit Öl bestreichen, dadurch bräunt das Papier weniger.
3. Das Päckchen auf ein Backblech legen, in den Ofen schieben und den Fisch in 20-25 Min. garen. Dann die Päckchen mit einer breiten Schaufel auf die Teller heben und servieren. Also erst bei Tisch - als Überraschung für alle Sinne - öffnen.

TIPP: Dieses Gericht lässt sich in einer Alufolie auch auf dem Grill zubereiten.