Dorade Royale mit Fettgebackenem



Vor der Zubereitung

Vom gestrigen Ostersonntag hatte ich noch Panierteig von den panierten und frittierten Heringen übrig.

Was tun damit? Ich hatte mich getäuscht und hatte doch keine weiteren Zutaten vorrätig, um diese im Panierteig zu panieren.

Also überlegte ich, damit irgendwie eine Beilage für die leckere Dorade Robyale zuzubereiten. Und es bot sich natürlich auch an, diese zu frittieren.

Aber dieses Mal bin ich wirklich in eine Art Bezeichnungsnot geraten, denn wie sollte ich diese Beilage benennen?

Ich kam nur auf den relativ einfach gehaltenen Begriff von

„Fettgebackenem“. Das ist eigentlich der Oberbegriff für eine solche Beilage. Aber es sind weder Fritten noch Churros noch Krapfen.

Denn ich wollte einfach experimentieren, habe den Panierteig in eine Tülle mit einem Spritzaufsatz gefüllt und den Teig stückweise in das siedende Frittierfett gespritzt. Es bilden sich somit kleine Teigklümpchen als Fettgebackenes. Es ist zwar keine besonders ansprechende Beilage, aber da ich gewürztes Kichererbsenmehl für den Teig verwende, ist das Fettgebackene doch sehr kross und würzig.

Und die Doraden sind natürlich sehr saftig und lecker. Genau richtig als Gericht für einen Feiertag.



Eine leckere, saftig gegarte Dorade Royale

Es gibt ja zwei Arten, diese Doraden zuzubereiten.

Ich habe sie zunächst mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf beiden Seiten mehliert, damit sie beim Anbraten in Olivenöl

eine schöne Kruste bekommen.

Dann kann man sie, was sich eher anbietet, im Backofen noch etwa 10 Minuten nachgaren.

Oder man gart sie auf der Herdplatte mit etwas Weißwein in der zugedeckten Pfanne bei geringer Temperatur fertig. Die krosse Haut verliert dadurch zwar ein wenig von ihrer Knusprigkeit. Aber die Doraden gelingen doch sehr saftig und wohlschmeckend.

Für 2 Personen:

- 2 Doraden Royale (à etwa 800 g)
- einige Zweige frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Basilikum
- 6 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Mehl
- weißer Spätburgunder
- Olivenöl

Für den Teig:

- 150–200 g Kichererbsenmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nach der Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mit etwas Milch den Teig etwas verflüssigen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Knoblauch schälen und mit einem großen Messer platt drücken.

Seitenflossen der Doraden abschneiden.

Auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Mehl auf einem großen Teller verteilen und Doraden auf jeweils beiden Seiten mehlieren.

Bauchhöhle der Doraden mit Knoblauch, Rosmarin und Basilikum füllen.

Öl in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Doraden auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Zugedeckt 15 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Währenddessen Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Teig in eine Spritztülle mit einem großen Spritzaufsatz füllen.

Teig stückweise in das siedende Fett in der Fritteuse spritzen.

Teigstückchen zwei Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Nochmals salzen.

Jeweils eine Dorade auf einen Teller geben.

Das Fettgebackene dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!