

## Butterzarte Dorade

### Zutaten Dorade

- 2 grosse fangfrische Doraden
- 2 Zitronen
- 8 Rosmarinzweige
- Petersilie
- Meersalz

Grillmethode: Direkte Hitze 200 - 220 °C

### Zutaten Salsa Verde

- 2 EL Mandelblättchen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- Saft 1/2 Limette
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 100 ml Olivenöl

### Zubereitung Dorade

- Dorade waschen
- Rosmarinzweige, Petersilie, gepresseter Knoblauch und Meersalz in die aufgeschnittene Doraden geben
- Jede Seite ca. 6 Minuten grillen, dabei nur einmal wenden

### Zubereitung Salsa Verde

- Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
- Abkühlen lassen und Petersilienblätter abzupfen und sehr fein hacken. Chilischote fein hacken, Kapern grob hacken, Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander fein hacken mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl verquirlen
- Alle vorbereiteten Zutaten zugeben und untermischen

### Servieren

Die Dorade filetieren und mit der Salsa verde servieren

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g/Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g/Messerspitze 1 g