

Zutaten

- 4 ganze Doraden à ca. 500 g, ausgenommen und geschuppt
- 2 Schalotten
- 1 Zitrone

Hauptgang

Gefüllte Dorade „Royal“ im Ganzen gegart mit Pinien-Couscous und Rosmarin-Tomaten-Dip

Entdecken Sie unser Rezept für gefüllte Dorade „Royal“ mit Pinien-Couscous. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse!

So wird’s gemacht:

1. Petersilie, Rosmarin und Thymian
2. Salz, Pfeffer
3. Olivenöl
4. Die Doraden auswaschen und gut trocken tupfen. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen. Schalotten, Kräuter und Zitrone grob zerkleinern. Damit den Bauchraum der Doraden füllen. Die Doraden von beiden Seiten mit etwas Olivenöl bepinseln und auf einem Backblech im Ofen bei 180 °C für 20 Minuten garen.