

Dorade al forno

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 2 Doraden (geschuppt, küchenfertig, à ca. 500 g)
- einige Lorbeerblätter
- 1 EL Olivenöl
- grobes Meersalz
- grober Pfeffer aus der Mühle
- 1 unbehandelte Zitrone
- einige Rosmarinzweige
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 500 ml Gemüsebouillon (z.B. Knorr)
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- MONDAMIN Saucenbinder, hell
- Jodsalz
- Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1357 kJ
Energie (Kilokalorien):	324 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	20 g
davon Zucker:	4,3 g
Ballaststoffe:	2,6 g
Eiweiß:	32 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Doraden abspülen und trocken tupfen. Schräg mit einem scharfen Messer einschneiden und die Lorbeerblätter in die Einschnitte stecken. Doraden in eine feuerfeste Form legen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zitrone abspülen und in Scheiben schneiden. Auf den Doraden verteilen. Mit Rosmarinzweigen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 bis 225 Grad (Umluft:

180-200 Grad) 20-25 Minuten backen.

2. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Gemüsebouillon, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben. Zugedeckt ca. 25 Minuten garen. MONDAMIN Saucenbinder einrühren und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.

3. Die Doraden nach Belieben vor dem Servieren oder bei Tisch filetieren. Zusammen mit dem Kartoffel-Zwiebel-Gemüse auf Teller geben.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt gedünstetes Gemüse wie Paprika, Zucchini oder Fenchel.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen