Warm geräucherte Dorade, Piri Piri und gegrilltes Gemüse



Zutaten

4

- 4 Doraden
- 3 rote Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Zitronen
- 500 g Pariser-Kartoffeln mit Schale
- 500 g Meersalz
- 50 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- 1 Bund Dill
- 5 l kaltes Wasser
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Parrillada Piri Piri 450g

Zubereitung

Die Innereien aus den Doraden entfernen. Den Bauch von der Rückenflosse bis zum Kopf vorsichtig mit einem scharfen Messer von innen nach außen aufschneiden. Die Innereien aus der Dorade vom Schwanz zum Kopf hin herausnehmen. Die Bauchhöhle mit Salz einreiben, damit der Fisch sauber wird, mit kaltem Wasser abspülen. Zum Pökeln das Meersalz mit dem kalten Wasser mischen und gut umrühren. Die Dorade darin 30 Minuten pökeln. Für die Beilage Pariser-Kartoffeln mit Schale al dente kochen. Zwiebeln, Zucchini und Paprika in Stücke schneiden. Die Doraden abtupfen und mindestens 1 Stunde lang gut trocknen lassen. Stücke von Aluminiumfolie in der Größe der Dorade zuschneiden. Ein paar Zitronenscheiben, einige Dillzweige und die Dorade auf die Alufolie geben und darauf einen Dillzweig legen. Den Räucherofen auf 80 °C vorheizen und mit der Zufuhr der Holzspäne beginnen. Die Dorade in den Räucherofen legen, das Kernthermometer in den Fisch stecken. Den Räucherofen schließen und die Dorade bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C räuchern. Die Kartöffelchen auf der Grillplatte grillen, das zerkleinerte Gemüse und den Knoblauch dazugeben und al dente garen. Parrillada piri piri hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000