

Geräucherte Dorade mit Oliven-Mayonnaise und Basilikum-Öl

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/04/geräucherte-dorade-mit-oliven-mayonnaise-und-basilikum-öl](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/04/gerauecherte-dorade-mit-oliven-mayonnaise-und-basilikum-oel)

Zutaten für 2 Personen

Für die Dorade:

- 1 Dorade, küchenfertig
- 200 g Räuchermehl
- Rapsöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Mayonnaise:

- 1 Ei, davon das Eigelb
- 125 ml Rapsöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 20 g Kalamata-Oliven
- Salz

Für das Öl:

- 1/4 Bund Basilikum
- 5 Zweige glatte Petersilie
- 150 ml Rapsöl
- Salz

Für die Garnitur:

- 1 große Oxsenherz-Tomate
- 1 Handvoll gemischte Wildkräuter

Zubereitung:

Den Fisch filetieren, von Gräten befreien, kalt abbrausen, trockentupfen, mundgerechte Stücke schneiden und mit einem Messer auf der Hautseite ziselieren (parallel einschneiden).

Räuchermehl in einen Topf geben und ein Kuchengitter auf den Topf legen. Den Fisch auf das Gitter geben und mit Frischhaltefolie verschließen. Das Räuchermehl erhitzen und den Fisch ca. 10 Minuten räuchern. Anschließend in einer Pfanne Rapsöl erhitzen, den Fisch salzen, pfeffern und kurz auf der Hautseite anbraten.

Für die Mayonnaise die Oliven klein schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Mit Senf und 1 Prise Salz aufschlagen. Rapsöl nach und nach dazugeben und zu einer Mayonnaise aufmixen. Mit Oliven vermengen und in einen Spritzbeutel geben.

Für das Basilikum-Öl Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl und 1 Prise Salz zu einem homogenen Öl pürieren. Das Basilikum-Öl durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur die Ochsenherz-Tomate waschen, trockenreiben und quer 2 dicke Scheiben abschneiden. Wildkräuter waschen und trocken tupfen.

Die Ochsenherz-Scheiben auf Tellern anrichten, Oliven-Mayonnaise tupfenweise darauf geben. Die Dorade oben auf anrichten, mit Wildkräutern und Basilikum-Öl garnieren und servieren.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. Juli 2016

Episode: Finale / Zusatz-Gericht