



## **Gegrillte Dorade auf Zucchini Tagliatelle (4 Personen)**

### **Zutaten für die Dorade**

<b>4</b>	<b>Ganze Doraden</b>
<b>1</b>	<b>Zitrone</b>
	<b>Frische Kräuter nach Wahl</b>
	<b>Salz und Pfeffer</b>
	<b>Mayonnaise</b>

### **Zubereitung der Dorade:**

Die Dorade gründlich säubern und trocken tupfen. Danach 2 leichte Schnitte auf jeder Seite durch die Haut durchführen. Dadurch verhindert man dass sich der Fisch „verbiegt“ beim Grillen.

Danach wird der Fisch von innen und außen gesalzen und gepfeffert. Der Bauchbereich der Dorade wird danach mit den Kräutern und 2 Zitronenscheiben gefüllt.

Damit der Fisch auf dem Grill nicht festklebt wird er nun leicht mit Mayonnaise eingerieben.

TIPP: nur ganz leicht, als würde man sich selbst eincremen. Am einfachsten wird die Dorade entweder in einem Fischhalter oder auf einer emaillierten Platte gegrillt.

Der Grill wird nun auf 180 Grad eingestellt und der Fisch dann für ca. 10 bis 15 Minuten direkt gegrillt.

TIPP: Die Dorade ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.



### **Zutaten für die Vinaigrette**

150g	Getrocknete Tomaten
1-2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
1 TL	Senf
2 EL	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer

### **Zubereitung der Vinaigrette**

Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch klein hacken oder reiben und zusammen mit Senf, Honig, Olivenöl und Zitronensaft zu den Tomaten geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Zutaten für die Zucchini Tagliatelle**

2	Zucchini (Mittelgroß)
---	-----------------------

### **Zubereitung der Zucchini Tagliatelle**

Zucchini waschen und abtrocknen. Danach die Zucchini mit dem Sparschäler/ Gemüseschäler von außen bis hin zum Kerngehäuse, so weit es geht, in Tagliatelleform „schälen“ = Zucchini Tagliatelle  
Zucchini Tagliatelle mit etwas Vinaigrette vermischen und in einem geschlossenen Gefäß auf dem Grill kurz garen.