



Dorades en papillotes

24

Ingredienzen für 4 Personen:

- 4 Doraden
- 4 Zweige Thymian
- 2 Stängel Petersilie
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Anchovis
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4-8 Blätter Butterbrotpapier

Den Ofen vorheizen (180 Grad Umluft). Die Kräuter waschen und klein hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Anchovis klein schneiden. Alles mit den Kräutern und 2 EL Öl vermischen.

Die Doraden innen und außen waschen. Danach mit der Kräutermischung füllen, pfeffern und salzen und außen mit dem Öl einpinseln.

Das Papier ebenfalls einpinseln und jeweils eine Dorade drauf legen. Die Zitrone sehr heiß abwaschen, danach in dünne Scheiben schneiden und jeweils eine auf die Doraden legen. Die Fische im Papier einschlagen und gut verschließen. Die Päckchen auf ein Backblech legen.

Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Im Papier auf dem Teller anrichten. Fertig.

Guten Appetit!

