

# Dorade mit Kapern und Oliven

4-Personen

## Zutaten:

20	-	gr Butter weich
40	-	gr Kapern im Salz, in Wasser eingelegt, ab gespült
90	-	gr Oliven in Olivenoel, entsteint (Olive Taggiasche) (ergibt etwa 42-gr.. (Coop Fine -Food) abgetropft, das Oel aufgefangen.
½	-	EL rote Pfefferkörner, ab gespült, abgetropft und im Mörser zerstoßen
2	-	Doraden à cirka 500-gr.
wenig	-	Pfeffer
wenig	-	Salz
12	-	Lorbeerblätter

## Zubereitung:

Den Ofen auf 220-Grad vorheizen. Teller vorwärmen.

Butter und die Zutaten Kapern, Oliven und zerstoßene Pfefferkörner mischen und leicht salzen.

Fisch innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen und die Doraden beidseitig je 2-3 mal schräg cirka 7mm tief einschneiden. Fisch auf ein mit Backpapier belegtes Backofenblech legen und mit beiseite gestelltem Olivenoel bestreichen.

Doraden innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeerblätter in die Einschnitte und in die Bauchhöhle stecken bzw. legen.

Im vorgeheiztem Backofen cirka 20-30 Minuten Braten. Blech herausnehmen, Ofen ausschalten. Die Würzbutter auf dem Fisch verteilen, Blech zurück in den Ofen schieben, Würzbutter ca. 5-Minuten heiss werden lassen.

## Anrichten:

Fisch sorgfältig zerlegen und Würzbutter auf die Fischstücke verteilen.

## Empfohlene Beilage:

Salzkartoffeln mit grobblättriger, fein geschnittener Petersilie in Schnitzen im Salzwasser gegart.  
Gemüsebeilage nach Belieben.