

## Rezept „SuRlu“

Sommerliches Rezept mit Dorade:

Gebratene Doradenfilets auf Kichererbsencrème und Passionsfrucht -Tropfen

1x ca 500 gr ganze Dorade oder 2 Doradenfilets  
1 Stange Staudensellerie  
80 gramm frische Kichererbsen /alternativ getrocknete /  
1 x Schalotte  
1 x Knoblauchzehe  
250 ml Gemüsebrühe (natürlich am Besten frisch)  
1x Lorbeerblatt getrocknet  
1x Passionsfrucht frisch  
1x Minze zur Dekoration  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

Staudensellerie, Schalotte klein schneiden, Lorbeerblatt und halbierte Knoblauchzehe in Pfanne geben und im Olivenöl andünsten. Lorbeerblatt und halbierten Knoblauchzehen rausnehmen, Kichererbsen, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer dazu geben und für 20 Minuten köcheln lassen. Danach alles in einen hohen Behälter umfüllen und mit Stabmixer gut pürieren, bis eine homogene, glatte Crème ohne Klumpen entsteht.

Doradenfilets in heißer Pfanne mit wenig Olivenöl geben und auf der Haut kross und goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.(ca 4-5 min je nach Größe)  
Nicht zu lange braten, das Fleisch soll zwar durch sein, soll aber noch schön fest und safrig bleiben! Der Fisch wird danach zu trocken.

Den Kichererbsencrème in die Mitte des Tellers mit Löffel in Kreisform richten. Die gebratenen Filets aufeinander stapeln. Passionsfrucht halbieren, mit Espressolöffel herausnehmen und 4 Tropfen am Rand unseres Kichererbsencrèmes platzieren.  
(Nicht zu viel, sonst überschlägt die Säure den Geschmack vom Fisch und Kichererbsen. Im Mund soll eine angenehme Balance zwischen Fisch – Kichererbsen und Passionsfruchtsäure entstehen.)