



Goldbrassen vom Blech mit Pfeffer-Orangensauce

Goldbrassen

- 4 Goldbrassen (Doraden) unter laufendem kaltem Wasser abspülen, die Bauchhöhle sauber auswaschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer auf jeder Seite 3-4 mal bis auf den Grat einschneiden
- Fischgewürzmischung oder Salz, Pfeffer aus der Mühle innen und aussen würzen
- 4 Zweige Petersilie
4 Zweige Thymian in die Bauchhöhle einfüllen
- Olivenöl den Fisch damit einpinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen Während ca. 20-25 Minuten backen. Der Fisch ist gar, wenn die Rückenflosse ohne Widerstand herausgezogen werden kann

Pfeffer-Orangensauce

- 2 EL Butter in einem Pfännchen schmelzen
- 1 Schalotte schälen, sehr fein hacken, in der Butter andünsten
- 1 EL grüne Pfefferkörner, eingelegt mit dem Messer grob hacken, beifügen
- 1 dl Weisswein ablöschen
- 1 Orange heiss waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen, beides zusammen dazu geben, etwas einkochen lassen
- 1 EL Ketchup dazu geben
- 2 TL Zitronensaft beifügen
- 2 dl Saucenrahm dazu giessen, nochmals leicht einköcheln lassen
- 1 EL Cognac zum Verfeinern
- Salz, Pfeffer aus der Mühle abschmecken
- 1 Bund glattblättrige Petersilie grob hacken, in die Sauce einrühren. Sauce heiss zur Goldbrasse servieren