

## **Dorade Rosé mit Romana-Auflauf und "Sauce Vierge"**

### **Romana-Auflauf**

100 g geriebenes Weißbrot ohne Rinde  
100 g geriebener Parmesan  
100 g weiche Butter  
1 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
1 Schalotte  
1/4 Knoblauchzehe  
1 EL Traubenkernöl "Vitis"  
180 g Romana-Salat

### **Sauce Vierge (Kalte Marinade)**

300 ml kaltgepresstes Traubenkernöl "Vitis"- Edition Genesis  
1 Tomate  
je 1 Zweig Basilikum und Thymian  
50 g feine Möhren-Würfelchen  
je 40 g Zucchini- und Selleriewürfel  
1/2 Knoblauchzehe  
1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

### **Dorade rosé**

2 Doraden (je 350 - 400 g schwer)  
2 EL Traubenkernöl "Vitis"  
Salz, Pfeffer  
1 Zweig Thymian

Weißbrot durch ein Drahtsieb reiben. Mit dem Parmesan und der Butter leicht vermengen. Das Eigelb unterarbeiten. Mit Salz abschmecken. Diese Masse dient zum Gratinieren des Auflaufs.

Schalotten in Würfel, den Romana in grobe Streifen schneiden. Beides in Traubenkernöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Romana in einen kleinen Kuchen-Ring (ca. 2 cm hoch und 5 cm Durchmesser) füllen. Bei Oberhitze gratinieren bis eine goldbraune Farbe entsteht.

Für die "Sauce Vierge" Tomaten enthäuten und vom Kerngehäuse befreien. In kleine Würfel schneiden. Basilikum in Streifen schneiden und Thymian zupfen. Zusammen mit den Gemüsewürfeln in das Traubenkernöl geben. Mit Knoblauch in Salz zerrieben und Pfeffer würzen. Leicht mit Zitrone aromatisieren.

Das unfiltrierte, kaltgepresste Traubenkernöl - "Vitis", Edition Genesis - schmeckt wunderbar fruchtig und ist die ideale Grundlage für kalte Soßen und Marinaden.

Die Doraden vorsichtig schuppen und ausnehmen, dann werden sie so filiert, daß die Schwanzflosse am Filet bleibt - sieht sehr appetitlich aus. Die Haut des Fisches anritzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Filets in Traubenkernöl von jeder Seite 2 Minuten braten. Den Thymian mit in die Pfanne geben.

Zum Anrichten den Romana-Auflauf am oberen Tellerrand plazieren und die "Sauce Vierge" mit viel Gemüseinlage am unteren Tellerrand anrichten. Das Dorade-Filet in der Mitte des Tellers anrichten.