

Filet von der Dorade

mit Curryragout und Falafel



200 g Kichererbsen
1 altbackenes Toastbrot
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
½ Bd. Blattpetersilie
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmel
Salz
Pfeffer
1TL Backpulver
1l Öl zum Frittieren
1 Zitrone
2 EL Mehl

1 Aubergine
2 Zucchini
2 Fenchel
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
1 Paprika, orange
1 EL Currypaste, mild
1TL Currypulver
100 ml Weißwein
300 ml Sahne, 30%

8 Doradenfilets
50 g Butter
Thymian
Rosmarin
Salz
Pfeffer
Mehl

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de

Filet von der Dorade mit Curryragout und Falafel

Kichererbsen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken und 12 Stunden quellen lassen. Anschließend abtropfen lassen. Toastbrot zerkrümeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Petersilie waschen und Blättchen abzupfen.

Brot, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Kichererbsen im Mixer fein pürieren. Püree mit Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz abschmecken und mit Mehl und Backpulver verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen.

Öl zum Frittieren in einem Topf erhitzen. Falafel darin portionsweise in 4 - 5 Minuten goldbraun frittieren. Jeweils auf einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse gleichmäßig klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Currypaste und -puder zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Einreduzieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Doradenfilets waschen und trocken tupfen. Hautseite im Mehl sanft andrücken und in der heißen Pfanne auf der Hautseite für ca. 2min anbraten und wenden. Butterflocke und Kräuter zugeben.

Dorade mit Curryragout und Falafel anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!