

# Johann Lafer | Dorade in Salzkruste mit Avocado-Kartoffel-Gratin

---

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Fisch:

- 1 Dorade, ca. 1,5 kg
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knolle Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 kg Meersalz
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 70 ml Wasser

### Für das Gratin:

- 3 Avocados
- 2 Kartoffeln
- 4 Tropfen Trüffelöl
- 50 ml Fischfond
- 40 g Butter
- 30 g Sahne
- Salz

### Außerdem:

Kerbel zum Garnieren

### Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Dorade entschuppen, die Flossen mit einer Schere abschneiden und gut waschen. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Die halbe Zwiebel ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Bauchhöhle der Dorade mit Rosmarinzweigen, Knoblauch, Zwiebel- und Zitronenscheiben füllen.

Die Eier trennen und das Eiweiß leicht anschlagen. Das Meersalz mit dem Eiweiß, Mehl und Wasser gut vermengen und einen kleinen Teil auf ein Backblech streichen. Die gefüllte Dorade darauf legen und mit der restlichen Salzmasse gut umhüllen, so dass der Fisch ganz bedeckt ist. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten garen.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Zitrone auspressen. Avocado schälen, halbieren, den Stein entfernen und die Avocadohälften in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kartoffel- und Avocadoscheiben kreisförmig, leicht überlappend auf einen Teller auflegen.

Die Sahne schlagen.

Den Fischfond einreduzieren lassen. 2 Eigelb und 4 EL reduzierten Fischfond in einem Schlagkessel über heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Vom Feuer nehmen und kurz weiterschlagen. Die Butter erwärmen und langsam unter ständigem Rühren zugeben. Zum Schluss das Trüffelöl und die geschlagene Sahne unterheben. Mit Salz würzen.

Die Avocado- und Kartoffelscheiben mit der Gratiniermasse leicht nappieren und im Backofengrill goldbraun gratinieren.

Die Salzkruste der Dorade aufbrechen. Die Haut vom Fisch entfernen, Filets ablösen und auf dem Gratin anrichten. Mit Kerbel garnieren.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 30.06.2007*

*Prominente Gäste: Yasmina Filali & Thomas Helmer*