

Klausjürgen Wussow: Thailändischer Fisch / Gefüllte Dorade

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/klausjürgen-wussow-thailändischer-fisch-gefüllte-dorade

Zutaten für 2 Personen:

- 1 frischer, ganzer Meeresfisch von ca. 400-500g / z.B. Dorade
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 100g Butter
- getrocknete Chilischoten oder Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 210°C vorheizen

4 Knoblauchzehen je nach Größe halbieren oder vierteln, die Chilischoten mahlen oder kleinhacken.

Den Fisch waschen und mit Küchentuch trockentupfen. Dann außen mit Salz, Pfeffer und Chili einreiben und in den Fisch von beiden Seiten ca. 1cm lange und tiefe Kerben schneiden. In diese Kerben die Knoblauchzehen stecken.

Basilikum, Chilischoten und den restlichen Knoblauch grob hacken. Den Fisch von innen salzen, pfeffern und mit der Kräuter-Gewürz-Mischung sowie paar Butterflocken füllen. Den Fisch in eine Auflaufform legen und mit den restlichen Butterflocken belegen.

Ca. 20 Minuten bedeckt im Backofen garen, die restlichen 20 Minuten unbedeckt garen.

Rezept: Klausjürgen Wussow

Quelle: alfredissimo! 28.6.1996