Dorade mit Oliven-Walnuss-Tapenade

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	400 kcal		
Eiweiß:	61 g	Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	6 g		

Zutaten für 4 Portionen :

2	Bio-Zitronen
100 g	kalifornische Walnüsse
4	Stiele Thymian
1	Bund (30 g) Petersilie
2	Knoblauchzehen
50 g	Kapern
100 g	grüne Oliven ohne Stein
	Chiliflocken
	Salz
	Pfeffer
4	küchenfertige Doraden (à ca. 500 g)
	Olivenöl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und Saft auspressen. Kalifornische Walnüsse grob hacken. Thymian und Petersilie waschen und, bis auf etwas Petersilie zum Garnieren, grob hacken. Knoblauch schälen und zusammen mit gehackten Kräutern, Zitronensaft und abgeriebener Schale, Kapern, Oliven, Nüssen, Chiliflocken, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
2. Dorade abspülen, trocken tupfen und mit Tapenade, bis auf etwas zum Garnieren, füllen. Fisch mit Olivenöl rundherum einreiben und auf dem Grillrost ca. 6 Minuten von jeder Seite grillen. 1 Zitrone heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Doraden auf einer Platte anrichten, mit Zitronenscheiben, restlicher Tapenade und Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: Dazu reichen Sie Grillgemüse mit Drillingen