

# Dorade Royal – Ponzu – Grapefruit by Florian Vogel

## Dorade

1 Dorade Royal, Wildfang aus Frankreich (800-1000g)

Den Fisch schuppen, filetieren und anschließend von der Haut nehmen.

## Ponzu Marinade

15 g Sonnenblumenöl

10 g kalt geröstetes Sesamöl

15 g Ponzu

20 g Reisessig

15 g salzarme, helle Sojasauce

5 g Yuzusaft

Alle Zutaten miteinander verrühren, anschließend kaltstellen.

## Avocado Creme

1 Stk Avocado „ready to eat“

7g Chilisaucе „Sriracha“

Limettensaft, Salz

10 Minuten im Thermomix Stufe 3 mixen; evtl. die Masse durch ein Sieb streichen.

Diese in einen Spritzbeutel füllen.

## Grapefruit

Filetieren und in kleine Stücke (Diamanten-Form) schneiden.

Das Doraden Filet in dünne Tranchen schneiden und 50g pro Portion auf dem Teller anrichten.

Mit Meersalz würzen. Den Fisch mit der Ponzu Marinade gut beträufeln, ca. ein Esslöffel.

Avocadocrem, und Grapefruit Stückchen auf dem Fisch platzieren.

Tagetes Blüten und Blätter sowie Kornblüten und Kresse zum Garnieren verwenden.