

# SINGLE REZEPT



## Dorade Royal mit Limetten-Orangen-Risotto

**1 Person** 180g Filets (mit oder ohne Haut)  
Olivenöl oder Bratbutter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Risotto vorgekocht  
Frühlingszwiebeln  
Gemüsebouillon  
Orange (Schale, Filet, Saft)  
Limette (Schale, Filet, Saft)  
Petersilie  
Parmesan



# SINGLE REZEPT

Serie Drei  
43/50

von Andreas Altorfer

## Dorade Royal mit Limetten-Orangen-Risotto

Filets würzen. Braten, 6 Min. Gesamtbratzeit (zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite), warm halten.

Den Risotto und die geschnittenen Frühlingszwiebeln in Gemüsebouillon wärmen. Limetten- und Orangenfilets sowie die gehackte Petersilie dazugeben. Fein geschnittene oder geraffelte Fruchtschalen mit dem Fruchtsaft in den Risotto geben. Geriebener Parmesan kurz vor dem Servieren daruntermischen. Anrichten und servieren.

### Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Loup de mer oder Felchen.