



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## **Dorade mit Gundermann gebeizt, Aprikosenhippe mit Quinoa und Koriander**

Für 4 Personen

	<b>Aprikosenhippe:</b>	
250g	Aprikosen, getrocknet	– Für die Aprikosenhippe die Aprikosen grob hacken. Fein pürieren. Einen Teil des Eiweißes und das ganze Mehl dazugeben. Das übrige Eiweiß nach und nach dazurühren. Durch ein Haarsieb streichen.
215g	Eiweiß	
75g	Mehl, Typ 405	
1 Teel.	Schabzigerklee, gemahlen	
	<b>Quinoa mit Koriander:</b>	
80g	Quinoa, (ergibt 180 g)	– Ein Backblech mit einer Silikonmatte auslegen. Den Aprikosenhippenteig mit einer Schablone von 4,5 x 23,5 cm darauf verstreichen. Mit Schabzigerklee leicht bestreuen. Im Backofen bei 140° ca. 7-8 Min. goldbraun backen. Noch warm in Metallringe (Ø 5cm) einlegen und erstarren lassen.
600g	Aprikosen, in kleine Würfel geschnittenen	
1 Essl.	Koriander, gehackt	– Für den Quinoa mit Koriander die Quinoa in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Abtropfen und abschmecken. Die anderen Zutaten dazugeben und würzen.
1 Teel.	Korianderkörner, gemahlen	
1 Teel.	Meersalz	
40 ml	Vinaigrette	
	<b>Gebeizte Dorade:</b>	
300g	Doraden-Filet	– Für die gebeizte Dorade die Dorade entgräten. Die Gundermannblätter fein hacken und auf die Fleischseite der Filets verteilen. Salz und Zucker zusammenmischen und auch auf die Filets verteilen. 12 Stunden beizen lassen. Salz und Zucker abstreifen und eine Nacht auf einem Rost an der Luft trocknen lassen.
10g	Meersalz	
10g	Zucker	
5g	Gundermann	
	<b>Schnittlauchöl:</b>	
25g	Schnittlauch, fein gehackt	– Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch fein schneiden. Mit Salz, Wasser und Öl fein pürieren. Das Öl durch ein Haarsieb streichen. Abschmecken.
50ml	Sonnenblumenöl	
	Meersalz	
1 Essl.	Wasser	