Dorade Royal ausgenommen fangfrisch

Die Dorade ist ein beliebter Speisefisch, der für seinen delikaten Geschmack und sein zartes Fleisch geschätzt wird.

Die Dorade ist eine Fischart, die hauptsächlich im Mittelmeer und im Atlantik vorkommt. Sie zeichnet sich durch ihre silbrig glänzende Haut, ihre markanten gelben oder goldenen Streifen und ihren schlanken, ovalen Körper aus. Die Dorade hat einen milden und leicht süßlichen Geschmack, der sie zu einer beliebten Wahl unter Fischliebhabern macht.

Aufgrund ihres feinen Geschmacks und ihrer festen Textur eignet sich die Dorade für verschiedene Zubereitungsmethoden. Eine der beliebtesten Varianten ist das Grillen. Dabei wird die Dorade mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und auf dem Grill gegart, bis das Fleisch zart und saftig ist. Das Grillen verleiht der Dorade ein angenehmes Raucharoma und eine knusprige Haut.

Eine weitere Möglichkeit ist das Dämpfen der Dorade. Dabei bleibt der Fisch besonders saftig und behält seinen natürlichen Geschmack. Die Dorade kann mit frischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian sowie mit Zitronenscheiben aromatisiert werden, um zusätzliche Aromen zu erzeugen.

Auch das Backen im Ofen ist eine beliebte Zubereitungsmethode für die Dorade. Der Fisch wird mit Gewürzen und Kräutern nach Wahl gefüllt und in den Ofen gegeben, bis er gar ist. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Garung und bewahrt den natürlichen Geschmack der Dorade.

Die Dorade eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Fischsuppen, Eintöpfen oder Paella. Ihr zartes Fleisch fügt sich gut in die verschiedenen Aromen und Zutaten ein und sorgt für eine geschmackvolle Mahlzeit.

Beim Kauf von Dorade ist es wichtig, auf die Frische des Fisches zu achten. Frischer Fisch hat klare Augen, einen angenehmen Geruch und eine glänzende Haut. Wählen Sie am besten ganze Doraden, um sicherzustellen, dass der Fisch frisch ist, alternativ geht auch unser Doradenfilet ;-)

Insgesamt ist die Dorade eine vielseitige Fischart, die sich für verschiedene Zubereitungsmethoden eignet. Mit ihrem delikaten Geschmack und ihrem zarten Fleisch ist sie eine beliebte Wahl für Fischliebhaber. Ganz gleich, ob Sie sie grillen, dämpfen, backen oder in einer Suppe verwenden - die Dorade bietet Ihnen ein kulinarisches Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten.

Das Fleisch dieses Edelfisches eignet sich perfekt zum Grillen, Braten und natürlich für die bekannten mediterranen Gerichte.

Die Doraden erreichen Sie natürlich ausgenommen, damit Sie sie sofort weiter verarbeiten können.

Die Ware wird vakuumiert geliefert.

Zum Produkt

Nährwerte

Fisch-Feinkost Klaassen
IdNr.: 58/122702059
USt-IdNr.: DE117201530
Finanzamt: Emden

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	415 kj
Brennwert kcal	98 kcal
Fett	1,93 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,11 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	19,45 g
Salz	0,1 g

Allergene

Fisch	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten
Dorade
Herkunftsort
Lat. Name: Sparus aurata Fanggebiet: Griechenland // Aquakultur Fangmethode: -----
Inverkehrbringer
Fisch Klaassen