Dorade in Orangensauce mit frischem Thymian

Doradenfilets salzen, pfeffern und auf der Hautseite in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter anbraten. Pro Filet eine Orangenscheibe zugeben - nach Bedarf auch feine Orangenhaut- und frisch gepressten Orangensaft. Mit frischem Thymian bestreuen und mit Baguette servieren.

Alternative; Den Fisch sofort nach dem Anbraten warm stellen und die Orangensauce dicklich einkochen lassen.