



Mojosauce

Zutaten: 100 gr. rote Paprika aus dem Glas
2 Knoblauchzehen
½ Chillischote
½ Teelöffel Majoran
4 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Weißweinessig
10 schwarze Oliven
5 Kapern

Mit dem Mixer verrühren und mit Salz abschmecken.

Warmer Mojoschaum

Für warme Sauce das Püree in einer Pfanne leicht erhitzen, 2 Essl. Fischbrühe dazu geben, 50 gr. Butter addieren und nochmals mit dem Pürrierstab aufmixen.

Den Schaum auf das Doradenfilet geben.