



GEPÖKELTER KABELJAU MIT ORANGE UND ROTER BEETE

Verwenden Sie für dieses Gericht ein schönes frisches Stück Kabeljau, denn der Fisch wird nicht gegart sondern gepökelt. Die Rote Beete macht daraus eine knallrosafarbene Sensation.

DAS BENÖTIGEN

- 1 mittelgroße Rote Beete
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 Orangen
- 4 EL heller Farinzucker
- 2 EL grobes Seesalz
- 2 TL Korianderpulver
- 400 g Kabeljaurücken
- 2 EL Taggiasca-Oliven
- Eine Handvoll Veilchenblüten
- mildes Olivenöl zum Beträufeln

SO WIRD'S GEMACHT

Die Rote Beete fein raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen und dem Olivenöl verrühren. Die Orangenschale abreiben, mit Zucker, Salz und Korianderpulver vermischen und anschließend den Kabeljau damit bestreichen. Dann die Rote Beete Mischung darüber verteilen. Den Fisch in Frischhaltefolie wickeln, in eine flache Schale legen und einen schweren Gegenstand darauf stellen. Im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen. Vor dem Servieren die Marinade gut abreiben und den Fisch in dünne Scheiben schneiden. Jeweils vier Scheiben auf vier Tellern verteilen und Oliven und Veilchenblüten darauf verteilen. Mit einem leckeren, milden Olivenöl beträufeln und servieren.

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE