

SINGLE REZEPT



Kabeljau

mit Herbstgemüse und glasierten Marroni

1 Person 180g Filet Royal (mit oder ohne Haut)
Olivenöl oder Bratbutter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Herbstgemüse:

120g Gemüse (Rosenkohl, Kürbis),
20g Haselnüsse, 50g Butter,
1 dl Gemüsebouillon

Glasierte Marroni:

60g Marroni, 20g Butter, 35g Zucker,
½ dl Wasser



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
25/32

von Andreas Altorfer

Kabeljau

mit Herbstgemüse und glasierten Marroni

Filet Royal würzen und braten, 8 Min. Gesamtbratzeit (zuerst die Hautseite, dann die Fleischseite). Marroni glasieren (Zucker karamelisieren, mit Wasser ablöschen, Marroni und Butter dazugeben). Gemüse blanchieren. In Butter und Bouillon dünsten. Haselnüsse und die glasierten Marroni begeben. Vor dem Anrichten nochmals wärmen. Das Filet auf das Gemüse legen.

Tipp

Der Fisch kann vor dem Zubereiten portioniert werden.
Für dieses Gericht eignen sich auch Frischlachs oder Zander.