

REZEPT

In Orangen-Gin gebeizter Cobia mit Spargel-Panzanella



Foto: Open Blue / Euro-Toques

Eine Vorspeise von Euro-Toques Koch Stefan Faulstich vom Landhotel & Restaurant Rhönblick in Petersberg.

Zutaten: 1 Seite Cobia, 1 kg Salz, 1 kg Zucker, 1 Zitrone, 4 Orangen, 1 Bund Dill, Getrocknete Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 100 ml Tanqueray Flor de Sevilla Orangen Gin, 500 g weißen und grünen Spargel, Grana Padano, Olivenöl, Weißweinessig, Brot, Körniger Dijon Senf, Sahne, Milder Essig, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Beize aus Zucker und Salz vorbereiten. Cobia Loins verwenden oder ein entsprechendes Stück aus der Seite des Cobia-Fisches schneiden. Anschließend mit dem Orangen-Gin mehrmals einreiben. Einen Teil der Beize auf ein Blech geben, den Cobia mit der Haut darauf legen. , Mit dem Abrieb von einer Zitrone und einer Orange, gehacktem Dill, den Wachholderbeeren und Lorbeerblatt würzen und alles mit der restlichen Beize bedecken. Für 18 bis 24 Stunden abgedeckt und kühl lagern.

Den Cobia in dünne Scheiben schneiden.

Für die Panzanella weißen und grünen Spargel bissfest kochen, in zirka 2 cm große Stücke schneiden. Vier Orangen filetieren und das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne oder im Ofen rösten, Grana Padano hobeln.

Den Spargel mit Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing körnigen Dijon Senf mit etwas flüssiger Sahne und mildem Essig (oder

Gewürzgurkensaft) verrühren.

Spargel, Cobia, mit Brotchips, Orangenfilets und Käse auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.