

Huchen vom Zedernholzbrett mit Lavendel, Blumenkohl, Passepiere, Baby-Tomaten und Kapuzinerkresse



Zutaten

- 1 Huchen-Filet (ca. 500 Gramm) (auch mit einem anderen Fisch möglich)
- 700 Gramm Blumenkohl
- 250 Gramm Butter
- Abrieb von 1 Zitrone
- 200 Gramm Passepiere-Algen
- 200 Gramm Baby-Tomaten oder Kirschtomaten
- 250 Milliliter Gemüsebrühe
- 1 Lavendel Zweig
- Salz, Pfeffer, Rohrzucker, Muskat
- 50 Milliliter Olivenöl
- 50 Gramm frische Kapuzinerkresse
- 50 Milliliter Grüner Veltliner

The logo for 'idowa' features the brand name in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a solid red rectangular background.

isar · donau · wald

Zubereitung

Ein Zedernholzbrett mindestens eine Stunde einweichen. (Wichtig: Das Holz darf nicht behandelt sein)

Den Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Rohrzucker, Butter, Lavendel, Zitronenabrieb und Gemüsebrühe hinzufügen und im Thermomix bei 100 Grad 20 bis 25 Minuten glatt mixen und abschmecken.

Den Fisch filetieren und gräten ziehen. Ihn dann auf das eingeweichte und geölte Holzbrett legen, würzen und bei 200 Grad Oberhitze 5 Minuten garen lassen.

Passepierre in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend Baby-Tomaten dazu geben, würzen, mit Weißwein ablöschen und abschmecken.