

# Rezept Kabeljautörtchen auf venezianischem Gemüse und Asti D.O.C.G. Rosinen

## Zutaten für 4 Personen:

2 Kabeljaufilets, à 300g ohne Haut  
Fleur de Sel

## Für das venezianische Gemüse:

1 Bund junge Möhren  
1 Staudensellerie  
12 Schalotten  
1 Bund Frühlingslauch  
100 ml bestes Olivenöl  
300 ml Orangensaft  
150 ml Asti D.O.C.G.  
Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

## Für die Astirosinen:

4 EL Rosinen  
200 ml Asti D.O.C.G.  
2 EL geröstete Pinienkerne

## Zubereitung:

Kabeljaufilets vorsichtig abspülen und trockentupfen. Die einzelnen Filets ungesalzen einrollen und zuerst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie verpacken. Wichtig: Die Filets müssen fest eingerollt werden, damit sie später die gewünschte Form behalten. Im

vorgeheizten Dampfgarer bei 80 °C etwa zehn bis zwölf Minuten garen. Der Kabeljau sollte im Kern noch glasig sein. Für alle, die keinen Dampfgarer besitzen: Einfach den Kabeljau im 80 °C heißen Wasserbad garen.

Die Fingermöhren und den Staudensellerie waschen und schälen. Beides in gleich große Segmente von circa drei Zentimetern Länge schneiden. Die Schalotten schälen und längs halbieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse kurz anbraten, salzen, pfeffern und mit Asti D.O.C.G. und Orangensaft ablöschen. Alles aufkochen lassen und das Gemüse „al dente“ garen. Den Frühlingslauch waschen, ebenfalls in Segmente schneiden und in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern und unter das Gemüse heben. Asti D.O.C.G. und Rosinen in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Zum Anrichten das venezianische Gemüse auf vier vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Die Kabeljaufiletrollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Die Folie vorsichtig entfernen und die Filets von beiden Seiten mit Fleur de Sel würzen.

*Zurück zu den Italienischen Rezepten*

*Zurück zu den Fischrezepten*