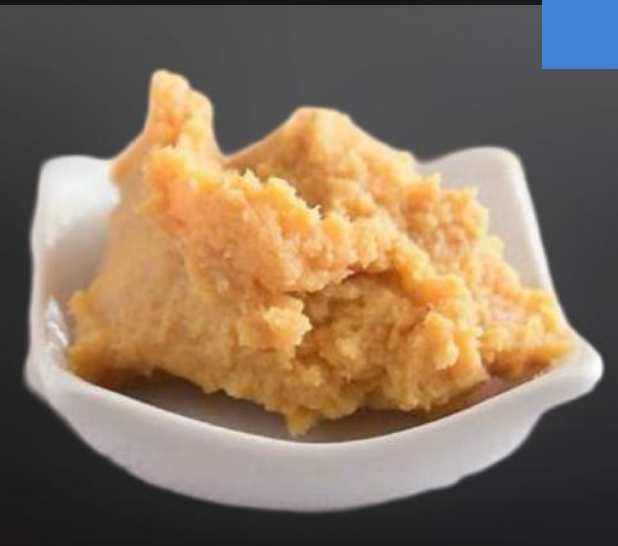




brunner.fish



Black Cod mit Miso "Nobu Style"



Rezept

Sake und Mirin in eine Pfanne mit breitem Boden giessen und auf den Herd stellen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und mit einem Bunsenbrenner flambieren, dann so lange einkochen lassen, bis sich das Volumen um ein Drittel reduziert hat. Der Alkohol verdampft, und es bleibt eine konzentrierte süsse Basis zurück.

Die Hitze reduzieren (auf mittlerer Stufe). Weisse Miso-Paste und den Zucker hinzufügen. Zitronen- / Limettenezesten und Korriander hinzufügen. Die Sauce bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren 5-10 Minuten köcheln lassen, bis sie dickflüssig, glänzend und karamellfarben ist.

Die Marinade in eine grössere Schüssel giessen, in die die Black Cod Filets passen. Danach auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



Legen Sie die frischen Black Cod Filets in die Marinade, sodass sie vollständig bedeckt sind. Lassen Sie den Fisch mindestens 24 Stunden marinieren.

Danach die gut marinierten Filets mit Küchenpapier abtupfen um die überschüssige Marinade zu entfernen. Legen Sie die Filets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und geben Sie sie in den vorgeheizten Ofen. Backen Sie die Filets bei 180°C für 10–12 Minuten, bis sie eine goldbraune, karamellisierte Kruste erhalten. Das Filet bleibt innen zart, weiss und saftig mit einem intensiven, pikanten Geschmack.

Sesamsamen leicht anrösten und über den Black Cod streuen. Dazu empfehlen wir einen weissen Reis und gedämpftes oder gegrilltes Gemüse



Weinempfehlung

Cap au Large Méditerranée,
Côte d'Azur, Frankreich



BRUNNER & BRUNNER GmbH
Witzbergstrasse 7
8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00

order@brunner.fish



Zutaten (4 Personen)

800 g Black Cod Filet

200 ml Sake

120 ml Mirin

200 g weisse Miso-Paste

8 EL Zucker

Zitronenzesten (1/2 Zitrone)

Limettenzesten (1/2 Limette)

1/2 Bund Korriander