



Dorschfilet in Misobrühe und Riesling

09.01.23

Neujahrsvorsätze hin oder her: Wenn die Festtage mit klassischerweise üppigen Speisen wieder hinter uns liegen, starten wir lieber etwas minimalistischer ins Jahr. Auf guten Geschmack wollen wir dabei aber selbstverständlich nicht verzichten – dieser kommt bei unserem pikanten Dorschfilet mit Udon-Nudeln in Misobrühe also nicht zu kurz.

Rezept für vier Portionen - 3 Port.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungs-/Garzeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

200 g Udon-Nudeln
800 ml Hühnerbrühe
2 EL Misopaste
1/2 TL Sesamöl
1 EL Sojasauce
1 EL Limettensaft
4 Dorschfilets; à circa 100 g – **ca. 150 g/Pers**
1 Handvoll Rucola
1 Handvoll Thai-Basilikum - **Koriander**
30 g Ingwer, eingelegt

Zubereitung:

Die **Udon-Nudeln** nach Packungsanweisung garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Hühnerbrühe, **Misopaste**, **Sesamöl**, **Sojasauce** und **Limettensaft** in einem ausreichend großen Topf etwa fünf Minuten köcheln lassen. **Dorschfilets** in die Brühe legen, den Topf vom Herd nehmen und den Fisch circa vier Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Rucola und **Basilikum** verlesen, waschen und trockentupfen. Zusammen mit **Ingwer**, Udon-Nudeln und Dorsch auf Bowls verteilen und mit der heißen Brühe übergießen.