



Kabeljaupraline auf Wildreis mit Henkell-Schaum

Zutaten:

250 g Kabeljaufilet (ohne Haut, am Stück)
100 g Kanadischer Wildreis
100 ml Henkell-Sekt (trocken)
200 ml Weißwein
200 ml Sahne
20 g Flüssiger Honig
15 g Butter
1 TL Chinesische Sojasoße
10 g Sesam
10 g Leinsamen
1 TL Limettenschale
Salz
Weißer Pfeffer
Wasabipulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 200 ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Wildreis darin bei geringer Hitze etwa 35 Minuten köcheln lassen.

Das Kabeljaufilet in Stücke schneiden (etwa 6 x 6 cm), von beiden Seiten mit Salz/weißem Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Honig mit der Butter, der Sojasoße und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf mischen und so lange köcheln lassen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Sesam und Leinsamen dazugeben und unterrühren. Die Masse dünn auf die Kabeljaustücke streichen und diese 25 Minuten in den Backofen geben.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Back- und Kochzeit in einem weiteren Topf den Weißwein und den Henkell-Sekt aufkochen und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Die Sahne und die Limettenschale dazugeben und weiter um 1/3 reduzieren lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Wasabipulver abschmecken.