KIKKOMAN

Cranberry-Miso-Kabeljau mit Nuss-Topping

Gesamtzeit **155 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **120 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
5'497 kJ / 567 kcal

Fett: **19.6 g** Eiweiss: **38 g**
Kohlenhydrate: **58.6 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Fisch:

300 g	Kabeljau-Loin
80 ml	Sake
30 g	leichte Miso-Paste
10 g	brauner Zucker

Nüsse:

20 g	Cashew-Nüsse
20 g	Macadamia-Nüsse
20 g	Pistazien

Sauce:

50 g	Cranberries
120 ml	Pflaumenwein
50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
30 g	Honig
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g Kabeljau-Loin - **80 ml** Sake - **30 g** leichte Miso-Paste - **10 g** brauner Zucker
Die Kabeljau-Loin säubern. Restliche Zutaten mischen und den Fisch 2 Stunden darin marinieren. Falls es schnell gehen muss, kann man die Marinierzeit auf 30 Minuten verkürzen.
Anschliessend den Kabeljau bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen.

Schritt 2

20 g Cashew-Nüsse - **20 g** Macadamia-Nüsse - **20 g** Pistazien
Die Nüsse 5 Minuten in einer Pfanne rösten und dann zerkleinern.

Schritt 3

50 g Cranberries - **120 ml** Pflaumenwein - **50 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **30 g** Honig - **1 Prise** Zimt - **1 Prise** Kardamom
Alle Zutaten in einer Pfanne verrühren und 10 Minuten erhitzen.
Die warme Sauce auf einen Teller giessen, den Miso-Kabeljau daraufsetzen und mit Nüssen dekorieren.