

# Fischwürfel auf Rucola



## Zutaten für zwei Personen:

75 g Rucola  
150 g Victoriabarschfilet  
eine Ecke Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Roquefort-Dressing:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
6 EL Orangensaft  
6 EL neutrales Öl  
60 ml kräftige Gemüsebrühe  
125 g Roquefort

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Rucola waschen und - optional - eine Stunde wässern. Die Stängel immer großzügig abmachen.

2. Den Victoriabarsch waschen, trocknen, entgräten und in kleinere Würfel schneiden. In Butter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Alle Zutaten für das Roquefort-Dressing in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Schneidestab pürieren.

4. Den Rucola auf Portionstellern anrichten, mit Roquefort-Dressing beträufeln und dann die gebratenen Fischwürfel darauf verteilen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, Fisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023