**Name:** In Orangen-Gin gebeizter Cobia mit Spargel-Panzanella

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

**Garzeit:** 18-24 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Einleitung:**

Eine sommerlich-leichte Vorspeise mit unserem Cobia präsentiert Euro-Toques Koch Stefan Faulstich vom Landhotel & Restaurant Rhönblick. Er beizt den Fisch in Organen-Gin und serviert dazu Spargel-Panzanella, Orangenfilets und Dijon Senf Dressing.

**Zutaten:**

1 Seite Cobia

1 kg Salz

1 kg Zucker

1 Zitrone

4 Orangen

1 Bund Dill

Getrocknete Wacholderbeeren

1 Lorbeerblatt

100 ml Tanqueray Flor de Sevilla Orangen Gin

500 g weißen und grünen Spargel

Grana Padano

Olivenöl

Weißweinessig

Brot

Körniger Dijon Senf

Sahne

Milder Essig

Salz und Pfeffer

**Schritt für Schritt Anleitung:**

1. Beize aus Zucker und Salz vorbereiten.
2. Cobia Loins verwenden oder ein entsprechendes Stück aus der Seite des Cobia-Fisches schneiden. Anschließend mit dem Orangen-Gin mehrmals einreiben.
3. Einen Teil der Beize auf ein Blech geben, den Cobia mit der Haut darauf legen. , Mit dem Abrieb von einer Zitrone und einer Orange, gehacktem Dill, den Wachholderbeeren und Loorbeerblatt würzen und alles mit der restlichen Beize bedecken. Für 18 bis 24 Stunden abgedeckt und kühl lagern.
4. Den Cobia in dünne Scheiben schneiden.
5. Für die Panzanella weißen und grünen Spargel bissfest kochen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Vier Orangen filetieren und das Brot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne oder im Ofen rösten, Grana Padano hobeln.
6. Den Spargel mit Olivenöl, Weißweinessig, Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Für das Dressing körnigen Dijon Senf mit etwas flüssiger Sahne und mildem Essig (oder Gewürzgurkensaft) verrühren.
8. Spargel, Cobia, mit Brotchips, Orangenfilets und Käse auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.