

Kabeljauloin gedämpft auf **schwarzen Linsen** & **Roten Gnocchi**

Zutaten für 10 Portionen:

- 750 g schwarze Linsen
- 900 g rote Gnocchi
- 280 g Avocado
- 100 g Basic Text
- 125 g Geflügelfond
- 125 g Sahne
- 65 g Rapsöl
- 45 g Orangensaft
- 45 g Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1100 g MSC Kabeljauloins
- 150 g Butter

Zubereitung:

Kabeljau auf ein Blech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die schwarzen Linsen mit Geflügelfond und etwas Öl kochen, bis sie den richtigen Biss haben. Gnocchi nach Anweisung zubereiten und anschließend kurz in Butter anbraten. Kabeljauloins für 8 Minuten im Kombidämpfer (60% Wasser) bei 120 °C garen.

