

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kabeljau in Kapern-Zitronen-Butter und Erdäpfelschaum



30 Minuten/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

4 Kabeljaufilets à 200 g, Butter, 500 ml Fischfond, Saft, Schale und Fruchtfleisch von 1 Zitrone (unbehandelt), 50 g Kapern, Öl zum Frittieren, Petersilie (fein geschnitten).

Für den Erdäpfelschaum: 250 g gekochte Erdäpfel (mehlige Sorte, geschält und gewürfelt), 100 ml Kochwasser, 125 ml Obers, 35 g braune Butter, Salz, Muskatnuss; 1/2 l Syphon-Flasche, 2 Kapseln.

Zubereitung

Den Kabeljau in etwas Butter und Fischfond bei wenig Hitze zugedeckt glasig gar ziehen lassen. Den Fisch vorsichtig herausnehmen und warm stellen. Etwas Butter zerlassen und einige Kapern, Zitronenwürfel und Zitronenschale darin schwenken.

Die restlichen Kapernblüten in heißem Öl frittieren.

Für den Erdäpfelschaum Erdäpfel, Kochwasser, Obers, braune Butter, Muskatnuss und Salz mixen. In eine Syphonflasche füllen und 2 Kapseln laden.

Den Erdäpfelschaum auf Tellern verteilen, Kabeljau darauf anrichten und mit der Kapern-Zitronen-Butter übergießen. Die frittierten Kapern darüber streuen und mit viel frisch geschnittener Petersilie servieren.