

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kabeljau mit Wurzeln auf Erdäpfel-Kren-Mousseline

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Kabeljau-Filet, braune Butter. Für die Lake: 1 1/2 Liter Wasser, 100 g Zucker, 100 g Salz, 300 g gemischtes Wurzelgemüse (z. B. Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, Petersilwurzel), braune Butter, etwas Suppe; 1 Scheibe Toastbrot, etwas Butter

Für die Erdäpfel-Kren-Mousseline: 200 g Erdäpfelpüree (siehe Rezept), 15 g Rindsuppe, 40 g Obers, ca. 15 g Wasabi oder frischer Kren

Für das Erdäpfelpüree: 500 g gekochte mehligere Erdäpfel, 50 g Butter, 30 g braune Butter, 8 g heiße Milch, Prise Salz, geriebene Muskatnuss.

Außerdem: 100 g Blattspinat, weißes Balsam dressing*

Zubereitung

Für die Lake Wasser, Zucker und Salz in einem Gefäß miteinander verrühren. Das Kabeljau-Filet 1 1/2 Stunden in die Lake legen, danach das Filet abtropfen lassen und straff in Klarsichtfolie einwickeln. Über Nacht in den Kühlschrank legen, dann in Portionsgröße schneiden.

Die Fischfilets mit brauner Butter im Dampfgarer bei 65° ca. 5 Minuten garen. Vor dem Servieren in einer Pfanne in brauner Butter braten, dabei immer wieder mit der Butter übergießen.

Das Wurzelgemüse schälen und in zündholzstarke Stifte schneiden. In Salzwasser bissfest kochen, danach abseihen und warm halten. Mit brauner Butter beträufeln, salzen, etwas Kren hineinreiben und etwas Suppe zugießen.

Die Toastbrotsscheibe ebenfalls in Stifte schneiden und im Rohr mit Butter goldgelb rösten. Für das Püree die noch heißen Erdäpfel pressen und mit den restlichen Püree-Zutaten verrühren und passieren.

Für die Erdäpfel-Kren-Mousseline 200 g Erdäpfelpüree mit Rindsuppe, Obers und Wasabi (oder Kren) verrühren. Den geputzten Blattspinat mit etwas weißem Balsam dressing marinieren.

Beim Anrichten im Teller die Erdäpfel-Kren-Mousseline anrichten, das Kabeljau-Filet darauflegen. Wurzelgemüse, Croûtons und etwas frisch geriebenen Kren darauf verteilen, mit einigen marinierten Spinatblättern garnieren.

*Weißes Balsamicodressing: 150 g weißer Aceto Balsamico, 50 g Staubzucker, 20 g Salz, 1.2 g Xanthan, 100 g Olivenöl, 50 g Maiskeimöl