

Kabeljau mit Labskaus-Kruste an Beurre-Blanc

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	2 Kartoffeln, mehlig	100 g Basmati-Wildreis
100 g Corned-Beef	2 Wacholderbeeren	2 Schalotten
1 Lorbeerblatt	1 Essiggurke	1 Zitrone
0,5 Rote-Bete, eingelegt	50 g Butter	300 ml Weißwein, trocken
200 ml Wasser	200 ml Geflügelfond	50 ml Noilly Prat
100 ml Sahne	Petersilie, glatt	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im Topf gar kochen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen und den Reis darin gar kochen. Eine Zitrone waschen, halbieren und den Saft herauspressen. Die Schalotten abziehen und mit etwas Öl in einer Pfanne glasieren. Mit 100 Milliliter Weißwein, dem Geflügelfond und dem Noilly Prat auffüllen und einkochen. 50 Milliliter Sahne dazugeben und nochmals einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken, pürieren und durch ein Sieb passieren. In einem Topf den restlichen Weißwein und das Wasser erhitzen. Die Kabeljaufilets waschen und trocken tupfen, von beiden Seiten salzen und im Weißweinwasser, das Lorbeerblatt, und die Wacholderbeeren mit dazu geben. Die Butter ebenfalls dazu geben. Im Backofen einen Teller vorwärmen. Die Kartoffeln stampfen. Die Rote Bete, die Gewürzgurke und das Corned Beef klein schneiden und mit dem Kartoffelstampf vermengen. Die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch in einen Servierring geben und mit Labskaus bestreichen. Das ganze im Backofen 5 min grillen. Das Fischfilet auf einem Teller anrichten u und den Reis dazu geben. Mit der Soße und der Petersilie garnieren.

Inge Wolf am 28. April 2010