

Kabeljau mit Kartoffel-Kruste, Spinat und Schalotten

Für zwei Personen

2 Kabeljaufilets, à 120 g	1 festk. Kartoffel, groß	150 g junger Blattspinat
170 g Schalotten, klein	4 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Ei	1 EL Crème double
70 g kalte Butter	Butter	1 EL Butterschmalz
80 ml trockener Rotwein	80 ml Portwein	1 TL Speisestärke
1 EL Zucker	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen, eine Schalotte zur Seite legen. In einem Topf den Zucker bei starker Hitze karamellisieren lassen und anschließend mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Die Schalotten hinzufügen und das Ganze 20 Minuten weich garen. Die Kartoffel schälen und zu langen Fäden schneiden. Den Kabeljau waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eigelb aufschlagen und in einer Schüssel verquirlen. Die Filets nun jeweils auf einer Seite mit dem Eigelb bestreichen, die Kartoffelstreifen darauf verteilen und andrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets auf der Kartoffelseite anbraten. Den Thymian, den Rosmarin und eine ungeschälte Knoblauchzehe hinzugeben und mitbraten. Den Fisch wenden und anschließend weitere fünf Minuten im Ofen fertig garen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen und die Zweige sowie den Knoblauch entfernen. Den restlichen Knoblauch abziehen und mit der restlichen Schalotte in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Blattspinat verlesen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls in die Pfanne geben, bis er zusammenfällt. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Sauce mit der Crème double verfeinern. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Rotweinsauce damit binden. Die kalte Butter unterrühren und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kabeljau mit der Kartoffelkruste, dem Spinat und den Schalotten auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 01. Oktober 2013