

Kabeljau im Pancetta-Mantel mit Peperonata und Püree

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

600 g Kabeljaurückenfilet 4 Scheiben Pancetta Olivenöl

Für die Peperonata:

2 EL Schalotten 500 ml Tomatensaft 8 Kirschtomaten

1 EL Kapern 100 g grüne Oliven 1 EL Rosinen

1 EL Pinienkerne 1 EL Zimtpulver 2 EL Peperoncini

2 EL getr. Tomaten 2 EL Wermut 2 EL Olivenöl

Cayennepfeffer Salz Pfeffer

Für das Sardellen-Kresse-Öl:

1 Bund Brunnenkresse 2 gesalzene Sardellenfilets 5 EL Olivenöl

Für den Kabeljau:

Fisch waschen, in Medaillons schneiden und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Pancetta-Scheiben auf einem Brett auslegen und die Kabeljaufilets darin fest einwickeln. In einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Für die Peperonata:

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Oliven in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten und Peperoncino klein hacken. Rosinen in Wasser einlegen. Schalotten abziehen, hacken und anbraten. Kapern, Oliven, Rosinen, Pinienkerne, Zimt, Peperoncini und getrocknete Tomaten hinzugeben und für circa 2 Minuten dünsten. Mit Wermut ablöschen. Anschließend mit Tomatensaft auffüllen und auf 2/3 einkochen lassen. Kirschtomaten waschen, halbieren und dazugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Sardellen-Kresse-Öl:

Die Blätter der Brunnenkresse abzupfen, waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Brunnenkresseblätter mit den Sardellenfilets und Olivenöl vermischen. Durch ein Sieb geben und das Öl auffangen.

Für das Petersilienwurzelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Petersilienwurzel schälen und darin gar kochen. Noch heiß in einen Mixer geben und pürieren. Butter zufügen und mit Gemüsefond, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Kabeljau im Pancetta-Mantel mit Peperonata, Sardellen-Kresse-Öl und Petersilienwurzel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 02. Februar 2017