

# Kabeljau mit Kakaobohnen-Splittern, Piment-Schaum, Püree

Für zwei Personen

## Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 150 g	1 TL Kakaobohnensplitter	40 g Butter
$\frac{1}{4}$ TL Meersalz	$\frac{1}{4}$ TL weiße Pfefferkörner	

## Für das Püree:

400 g Fenchel	150 g Kartoffeln	1 Schalotte
25 g Butter	75 ml Sahne	100 ml Milch
$\frac{1}{4}$ TL Piment-d'Espelette	neutrales Pflanzenöl	Salz

## Für den Pimentschaum:

150 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Piment	Salz
------------------	------------------------------------	------

## Für den Kabeljau:

Meersalz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Kakaobohnensplitter zugeben und miteinander grob mörsern. Kabeljaufilets waschen, trockentupfen und in den gestoßenen Gewürzen rundum wälzen.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen. Den Fisch darin auf beiden Seiten 3 Minuten anbraten, herausnehmen und warm stellen.

## Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten garkochen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Öl und Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotte abziehen, kleinschneiden und in der Butter glasig dünsten. Fenchel waschen, trocken und fein schneiden. Fenchel dazugeben und weiter dünsten. Milch angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten dünsten.

Sahne zu den Kartoffeln geben und aufkochen lassen. Fenchel portionsweise untermischen und erhitzen. Fenchel und Kartoffeln mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

## Für den Pimentschaum:

Die Milch mit Piment und etwas Salz in einem kleinen Topf erhitzen und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Den Kabeljau mit Kakaobohnen-Splittern, Pimentschaum und Fenchel- Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Henzler am 06. April 2017