

Kabeljau und Tomate mit Burrata-Espuma, Himbeeren, Chips

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

1 Kabeljaufilet à 250 g 500 ml Olivenöl Salz

Für die Tomaten:

1 Ochsenchwanztomate 1 Zitrone 1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin 50 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Espuma:

180 g Burrata 1 Blatt Gelatine 50 g Sahne
50 ml Gemüfefond 20 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Balsamico-Himbeeren:

10 Himbeeren 50 ml süßer Balsamico 50 ml Himbeer-Dicksaft
1 Blatt Gelatine 2 TL Agar-Agar 1 Zweig Basilikum

Für die Schwarzbrotchips: $\frac{1}{4}$ Schwarzbrot 10 ml Olivenöl

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zwei Medaillons teilen. Die Kabeljaufilets in eine Aufaufform legen und mit Salz bestreuen. Olivenöl auf 60 Grad erwärmen, den Fisch einlegen und die Form mit Alufolie straff verschließen. Den Fisch im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten garen.

Für die Tomaten:

Die Tomate waschen, vom Strunk befreien und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und halbieren. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Tomatenscheiben, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und 2 Scheiben der Zitrone in einem Topf mit dem Olivenöl auf 70 Grad erhitzen und etwa 5 Minuten schmoren lassen. Die Tomatenscheiben aus dem Sud nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Espuma:

Die Burrata mit Gemüfefond, Sahne und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gelatine in Wasser einweichen, in 50 ml warmem Wasser auflösen und zu der Burrata-Masse geben. Die cremige Masse in eine Espumafflasche füllen und in den Kühlschrank geben.

Für die Balsamico-Himbeeren:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und eine Schüssel mit Eiswasser vorbereiten. Den Balsamico mit Himbeersaft mischen, in einem Topf erwärmen und das Agar-Agar unterrühren. Die Gelatine in Wasser einweichen, zur Balsamico-Mischung zugeben und darin auflösen. Den Topf zum Abkühlen in Eiswasser stellen. Die Himbeeren mit etwas Gelee füllen und mit gehackten Basilikumblättern garnieren.

Für die Schwarzbrotchips:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Brot in ganz dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten knusprig backen.

Den konfierten Kabeljau mit Burrata-Espuma, Schmortomate, Balsamico-Himbeeren und Schwarzbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Salzmann am 22. Mai 2017