

Kabeljau, Spitzkohl-Mantel, Zwiebel-Coulis, Ofen-Kürbis

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets, à 130 g	4 große Spitzkohlblätter	1 Zitrone
Chilisalز	75 g Ghee	Salz, Pfeffer

Für das Zwiebelcoulis:

1 weiße große Zwiebel	1 kleine mehligk. Kartoffel	75 g Butter
1 TL heller Balsamicoessig	1 EL Crème Fraîche	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander
2 Zweige Thymian	Chilisalز	

Für den Ofenkürbis:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaidokürbis	1 EL Puderzucker	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Maronen:

30 g vorgeg. Maronen	2 EL Zucker	1 EL Honig
1 EL Butter	1 Msp. Piment-d'Espelette	

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spitzkohlblätter in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die mittlere Blattrippe flach schneiden und die Blätter trocken tupfen. Fisch waschen, trocken, tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je ein Fischfilet (ca. 4 x 4cm) in ein Spitzkohlblatt wickeln und mit einem Zahnstocher verschließen. Ghee in einer Pfanne schmelzen, Spitzkohl-Päckchen darin unter Wenden ca. 7 Minuten braten. Herausnehmen und im Ofen warm halten.

Für das Zwiebelcoulis:

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Kartoffel schälen und fein raspeln. Butter in einem Topf schmelzen, Thymian zugeben und Kartoffelraspel und Zwiebelwürfel darin anbraten.

Mit Essig, Chilisalز, Koriander würzen. Dann mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Zuletzt die Crème Fraîche unterziehen, so dass eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

Für den Ofenkürbis:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hokkaido waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Puderzucker bestreuen und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Maronen:

Zucker, Butter und Honig in einer Pfanne karamellisieren lassen. Maronen zugeben, darin schwenken und mit Piment d' Espelette würzen. Kabeljau im Spitzkohl-Mantel mit Zwiebelcoulis, Ofenkürbis und karamellisierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.

Luitgard Rühmann am 05. Dezember 2017