

Kabeljau und Garnele mit Buttermilch-Holunder-Schaum

Für zwei Personen

Für Kabeljau, Garnele:

1 Kabeljaufilet à 150 g	4 Riesengarnelen	8 kleine Tomaten
2 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm	2 EL Sushi-Ingwer	4 EL helle Sojasauce
8 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Zweig Thymian
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	Olivenöl
mildes Chilisalz	weißer Pfeffer	

Für den Schaum:

150 ml Buttermilch	100 g saure Sahne	1 Zitrone, Schale, Saft
3 TL Holunderblütensirup	$\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
1 TL Koriandersamen	2 EL mildes Olivenöl	mildes Chilisalz
1 TL schwarze Pfefferkörner		

Für Kabeljau, Garnele:

Den Fisch waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, etwas Zitronenabrieb und -saft, geriebenen Ingwer und Thymian mit Öl zum Fisch geben und diesen darin 10 Minuten marinieren.

Die Tomaten mit 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, Deckel auflegen und 3 Minuten bei hoher Hitze braten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und schräg in Scheiben schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingszwiebeln leicht erhitzen. Etwas Sushi-Ingwer dazugeben.

Die Garnelen mit Chilisalz, Sojasauce und Olivenöl marinieren. Die Garnelen in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Garnelen mit der Butter nappieren.

Für den Schaum:

Zimt, Fenchelsamen, Koriander und Pfeffer in eine Mühle geben. Die Zitrone waschen, abreiben, halbieren und auspressen.

Die Buttermilch mit der sauren Sahne, Chilisalz, Olivenöl und Gewürz aus der Gewürzmühle verrühren. Den Holunderblütensirup dazugeben und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen. Mit Chilisalz kräftig abschmecken.

Kabeljau und Garnele mit Buttermilch-Holunder-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Maier am 18. Januar 2018