

Kabeljau mit Erdnuss-Topping an Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Sauce und Schaum:

3 Stangen Zitronengras	80 g Galgant	4-6 Kaffirlimettenblätter (TK)
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2-3 Stück Korianderwurzel
1 rote Thai-Chili	2 Limetten	1 kl. Bund Thai-Basilikum
500 ml Kokosnussmilch	500 ml Krustentierfond	15 g Palmzucker
4 EL Fischsauce	3 TL Sojalecithin	Öl, Salz

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljau-Loin	50 g gesalzene Erdnüsse	1 Limette
30 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

4 Pastinaken	150 ml Sahne (30%)	300 ml Vollmilch
50 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ Limette
Salz		

Für den Tempura-Teig:

50 g Tapiokastärke	60 g Reismehl	1 TL Backpulver
50 ml Weißwein	50 ml kaltes Mineralwasser	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma
1 EL schwarze Sesamsamen	1 TL Salz	

Für Gemüse, Garnelen:

4 Riesengarnelen	1 Brokkoli	50 g Enokipilze
1 Pastinake	Öl	

Für die Garnitur:

1 kl. Bund Thai-Basilikum	1 rote Cayenne-Chili	1 kl. Bund Koriander
essbare Blüten	Öl	

Für die Sauce und Schaum:

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Limette waschen. Thai- Basilikum abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Galgant schälen. Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Galgant grob zerhacken. Thai- Chili der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer groben Paste verarbeiten.

Paste in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit Krustentierfond ablöschen und bis auf $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeit einkochen lassen.

Korianderwurzel, Palmzucker und Sojalecithin dazugeben und 1 Minute köcheln lassen. Mit Kokosnussmilch aufgießen und einmal aufkochen lassen. Limetten auspressen. Mit Fischsauce, Salz und Limettensaft abschmecken. Limettenabrieb und Thaibasilikum zur Sauce geben und 5 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und den Sud auffangen.

Eine Hälfte der Sauce am Ende in ein schmales Gefäß füllen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Kabeljau:

Erdnüsse mit einem Mixer zu einem groben Pulver verarbeiten. In einer Pfanne anrösten. Limettenabrieb untermischen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne braten. Wenn er fast gar ist wenden und Butter zur Pfanne geben. Kurz schwenken und von der Hitze nehmen.

Erdnusspulver über dem Fisch gleichmäßig auf einer Seite verteilen und leicht andrücken.

Für das Pastinakenpüree:

Limette auspressen. Pastinaken schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Sahne, Milch, Butter, Kurkuma und etwas Salz in einen Topf geben. Pastinaken dazugeben und auf mittlerer Hitze garkochen.

Pastinaken und $\frac{1}{2}$ der Flüssigkeit in einem Mixer zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz und Limettensaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Tempura-Teig:

Tapiokastärke, Reismehl, Backpulver, Weißwein, Mineralwasser, Kurkuma und Salz in einen Mixer geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sesamsamen danach unterrühren.

Für Tempuragemüse, Garnelen:

Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Garnelen und Brokkoli in den Tempurateig tunken und für 2 Minuten frittieren. Enokipilze fächerförmig anordnen und ebenfalls in den Teig geben und ca. 1 Minute frittieren. Pastinake schälen und mit einem Küchenhobel der Länge nach in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in den Teig tunken und für ca. 1-2 Minuten frittieren.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter des Basilikums abzupfen und in Öl frittieren. Chili in dünne Ringe schneiden. Auf einem länglichen Teller das Pastinakenpüree mit dem Kamm ausstreichen. Fisch, Garnele und Gemüsetempura auf dem Püree anrichten und mit Tom Kha Pla Schaum, frittiertem Thai-Basilikum, Koriander und Chili garnieren. Ein Schälchen mit der Sauce befüllen und zum Teller stellen.

Michelle Ghofrani am 18. November 2019