

Kabeljau mit Mandel-Ziegenkäse-Schaum, gegrillte Paprika

Für zwei Personen

Für die gegrillte Paprika:

1 rote Paprikaschote	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Zweig Thymian	1 EL Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Mandel-Ziegenkäse-Schaum:

100 g Ziegenfrischkäse	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone
300 ml Vollmilch	2 EL weißes Mandelmus	1 EL Olivenöl
Meersalzflocken		

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljaufilet	70 g Mehl	2 EL Olivenöl
Meersalzflocken		

Für die gegrillte Paprika:

Die Paprika halbieren, entkernen und unter den 230°C heißen Backofengrill auf ein Backblech legen, bis die Haut schwarz wird.

Herausnehmen und mit einem feuchten, kalten Küchentuch abdecken und kurz abkühlen lassen. Paprika enthäuten und in 1-2 cm große Stücke schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe andrücken und hinzugeben. $\frac{3}{4}$ des Thymians vom Zweig zupfen und hinzugeben. Den Rest zum Servieren aufbewahren. Alles ca. 4 Minuten braten. Salzen, Pfeffern und mit 2 TL Zitronensaft ablöschen.

Für den Mandel-Ziegenkäse-Schaum:

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Milch mit Knoblauchscheiben erhitzen. Olivenöl und Mandelmus unterrühren.

Ziegenfrischkäse mit einem Pürierstab unter die Milchmischung mischen.

Mit Meersalz und 1 TL Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für den Kabeljau:

Kabeljaufilet in ca. 10 cm große Stücke schneiden, Haut einritzen, salzen und mit Mehl bestäuben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch auf der Hautseite anbraten. Kurz vor dem Anrichten wenden, salzen und kurz auf der anderen Seite braten.

Mandel-Ziegenkäse-Schaum in tiefen Tellern anrichten. Gegrillte Paprika in der Mitte hinzugeben und den Fisch mit der Haut nach oben daraufsetzen. Den Schaum mit etwas Olivenöl beträufeln, mit $\frac{1}{4}$ des Thymians bestreuen und servieren.

Guido Reiter am 07. April 2021