

Ceviche von Kabeljau und Matjes, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Ceviche:

250 g Kabeljaufilet	125 g Matjes	2 rote Zwiebeln
1 rote milde Chilischote	4 Limetten	1 Orange
1 Bund Koriander	Salz	

Für die Silberzwiebeln:

10 kl., eingel. Silberzwiebeln

Für den Kartoffelsalat:

250 g Vitelotte	125 g kleine Speckwürfel	2 Schalotten
250 ml Rinderfond	2 EL mildes Apfelessig	2 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Korianderöl:

20 g Koriander 100 ml Olivenöl

Für die blauen Chips:

1 längliche Vitelotte Öl Salz

Für den Sticky-Bacon:

6 Scheiben Bacon 1 EL Ahornsirup 1 Orange, 3 EL Saft
2 EL Zucker

Für die Garnitur:

Kapuzinerkresseblüten Lila Hornveilchenblüten

Für die Ceviche:

Den Kabeljau und Matjes nach Belieben in Scheiben oder Würfel schneiden. Limetten und Orange auspressen, Chili längs aufschneiden, Häute und Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden, Koriander hacken. Alles mischen und salzen.

Ein gutes Beispiel für nachhaltige Kabeljaufischerei ist der norwegische Skrei. Er wird aufgrund seiner Fangzeit von Januar bis April auch Winterkabeljau genannt und wird ausschließlich mit Handangeln und Langleinen gefangen. Das sind besonders schonende Fangmethoden, da sie das Ökosystem am Meeresboden nicht beeinträchtigen und den Beifang auf ein absolutes Minimum beschränken.

Für die Silberzwiebeln:

Zwiebeln längs halbieren und die Schichten trennen, mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für den Kartoffelsalat:

Schalotten abziehen und kleinhacken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abspülen und in Rinderfond bissfest kochen. Abgießen und in eine Schüssel geben. Dann eine klein gehackte und mit Salz bestreute Schalotten dazu geben. Speckwürfel anbraten und mit Fond aufgießen. Mildes Apfelessig, Weißweinessig und ein wenig Salz dazugeben.

Mischung über die Kartoffelscheiben geben. Vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken und falls notwendig nachwürzen. Mit gehacktem Schnittlauch vermengen.

Für das Korianderöl:

Öl auf 90 Grad erhitzen und mit dem Koriander pürieren, ziehen lassen und durchsieben.

Für die blauen Chips:

Kartoffel schälen und dünn hobeln, auf Küchenpapier ausbreiten und mit einem Küchenpapier abdecken, andrücken, 5 Minuten beiseitestellen, dann abtupfen, salzen und 3 Minuten in heißem Öl frittieren.

Für den Sticky-Bacon:

Orange auspressen. Bacon fast kross in der Pfanne ausbacken, herausnehmen, Zucker karamellisieren, Orangensaft und Ahornsirup einrühren und Bacon darin karamellisieren. Trocknen lassen.

Für die Garnitur:

Blüten zum Anrichten nutzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 22. November 2021