

Kabeljau, Zucchini, Kräuter-Creme, Zucchini-Blüte

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini	1 Limette
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Kräuter der Provence	Salz	Pfeffer

Für den Fisch:

400 g Kabeljau-Loin	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	50 g Butter	Olivenöl

Für die frittierte Zucchini-Blüte:

2 Zucchini-Blüten	200 g Sprudelwasser	150 g Mehl
1 Ei	Sonnenblumenöl	

Für die Kräutercreme:

200 g Skyr	1 Limette	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Kerbel	Brunnenkresse
--------	---------------

Für das Gemüse:

Gelbe und grüne Zucchini mit Hilfe eines Trüffelhobels in ein paar feine Streifen verarbeiten. Rohe Zucchini-Streifen kurz vor dem Anrichten ein wenig mit Limettensaft und Olivenöl anmarinieren.

Den Rest der Zucchini in Würfel schneiden und mit Olivenöl, Thymian und Rosmarin in einer Pfanne kurz anbraten.

Final mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken.

Für den Fisch:

Kabeljau mit Olivenöl für ca. 2 Minuten in einer Pfanne auf der Hautseite scharf anbraten, wenden, Butter, Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazugeben. Warten bis die Butter Blasen wirft und für weitere 2 Minuten ständig mit der geschmolzenen Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und für 2 Minuten ruhen lassen.

Für die frittierte Zucchini-Blüte:

Sprudelwasser, Ei und Mehl vermengen. Zucchini-Blüten durch die Masse ziehen und in heißem Öl goldgelb frittieren.

Für die Kräutercreme:

Skyr, Limettenabrieb, Limettensaft, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen und nach Geschmack nachwürzen.

Für die Garnitur:

Kresse abzupfen und mit Kerbel als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Brian Kammerer am 20. September 2022