

# Kabeljau, Bacon-Sud, Schalotten-Rote-Bete-Creme, Pommes

## Für zwei Personen

### Für den Kabeljau:

300 g Kabeljau-Loin	100 g Baconwürfel	2 Schalotten
25 ml trockenen Weißwein	150 ml Gemüsefond	75 ml Sahne
25 g kalte Butter		

### Für die Schalotten-Rote-Bete-Creme:

2 große Schalotten	20 g vorgekochte Rote Bete	50 g Butter
20 g Crème double	2 EL Wermut	1 EL trockener Weißwein
1 Zweig Estragon	1 TL Estragonessig	Salz, Pfeffer

### Für die Pommes soufflées:

1 große festk. Kartoffel	1 Ei	1 TL Maisstärke
Pflanzenöl	Salz	

### Für die Garnitur:

Meersalz	Erbsenkresse
----------	--------------

## Für den Kabeljau:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Gräten vom Kabeljau entfernen und Fisch in zwei gleich große Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Baconwürfel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Schalotten dazu geben und mit braten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Gemüsefond angießen und bei niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Baconsud durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Sud erneut aufkochen, Hitze reduzieren mit Butter montieren und Kabeljau hineinlegen. Topf vom Herd nehmen und Kabeljau ca. 15 Minuten ziehen lassen. Fisch aus dem Sud nehmen und mit einem Flambierbrenner kurz abflämmen.

## Für die Schalotten-Rote-Bete-Creme:

Schalotten abziehen und grob schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze leicht braun anschwitzen. Hitze reduzieren, mit Wermut und Weißwein ablöschen. Estragon abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Crème double, Estragon, Essig und die Rote Bete hinzufügen. Creme pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel umfüllen.

## Für die Pommes soufflées:

Kartoffel waschen und auf einem Trüffelhobel in feinste Scheiben schneiden. Wenn gewünscht mit einem runden Ausstecher zu gleichmäßigen Kreisen ausstechen. Scheiben auf Küchentuch auslegen.

Ei trennen und Eiweiß verquirlen. Hälfte der Kartoffelscheiben damit bestreichen. Eine zweite Scheibe darauflegen und andrücken. Die Scheiben in Stärke wenden und überflüssige Stärke abklopfen. In der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Erbsenkresse garnieren und mit Meersalz würzen.

Juliane Schmitz am 14. November 2022