

Kabeljau, Mandel-Käse-Schaum, Paprika-Gemüse, Risotto

Für zwei Personen

Für den Schaum:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, davon Saft	300 g Ziegenfrischkäse
4 EL Butter	300 ml Vollmilch	300 ml Mandelmilch
3 EL Mandelmus	3 EL Olivenöl	1 EL Lecithin
Salz	Pfeffer	

Für das Kabeljaufilet:

1 Kabeljaufilet, 500 g	100 g Mehl	Olivenöl, Butter, Salz
------------------------	------------	------------------------

Für das Paprikagemüse:

2 rote Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
-----------------------	------------------	---------------

Für das Zitronen-Paprika-Risotto:

200 g Risottoreis	1 rote Paprikaschote	1 große Schalotte
1 Zitrone, davon Zesten	1 EL Salzzitronen	200 g Parmesan
30 g Butter	350 ml Gemüsefond	10 cl trockenen Weißwein
2 EL Olivenöl	Meersalz	bunter Pfeffer

Für die Garnitur:

Mandeln	4-5 essbare Blüten	1 EL Meersalzflocken
---------	--------------------	----------------------

Für den Schaum:

Den Backofen auf 210 Grad Grillfunktion vorheizen.

Vollmilch und Mandelmilch erwärmen. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und zur Milch hinzugeben. Öl und Mandelmus unterrühren.

Ziegenfrischkäse zugeben und fein rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit ausgepresstem Zitronensaft und Butter abschmecken. Abschließend Lecithin hinzugeben und zu einem Schaum aufschlagen.

Für das Kabeljaufilet:

Kabeljau salzen und in Mehl wenden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Kabeljau von beiden Seiten kurz anbraten.

Für das Paprikagemüse:

Paprika im Ofen unter Grillfunktion 12-15 Minuten grillen, bis die Haut schwarz wird. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken, abkühlen lassen, Haut abziehen und warmhalten. Vor dem Servieren mit ein paar Tropfen Olivenöl verfeinern.

Für das Zitronen-Paprika-Risotto:

Gemüsefond im Topf erhitzen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und nach zwei Minuten mit Weißwein ablöschen.

Nach und nach heißen Gemüsefond hinzugeben und einreduzieren lassen. Zitronenzesten abreiben. Paprika entkernen und in Stücke schneiden.

Zitronenzesten, Paprikastücke, gehackte Salzzitronenhaut und geriebenen Parmesan und Butter hinzugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Mandeln in der Pfanne leicht rösten und das Gericht mit Mandeln, essbaren Blüten und Meersalzflocken garnieren.

Karsten Leerhoff am 17. Juli 2023