

Kabeljau, Wurzelgemüse, Erbsen-Pfifferling-Risotto

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilet mit Haut	1 Liter trockener Weißwein	500 ml Hühnerfond
250 ml Himbeeressig	3 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner
50 ml Kürbiskernöl	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

2 gelbe Karotten	2 orangene Karotten	2 violette Karotten
100 g Sellerie	10 cm frischer Meerrettich	Butter, Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

100 g Carnaroli-Risottoreis	50 g Pfifferlinge	100 g TK-Erbsen
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Schalotten	120 g Parmesan
250 g Butter	500 ml trockener Weißwein	1,5 Liter Rinderfond
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Fenchelknollen	1 Orange, Frucht	50 ml Himbeeressig
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Granatapfel

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weißwein, Fond und Himbeeressig zusammen mit Lorbeer, Pfefferkörnern und Salz kurz aufkochen und ziehen lassen. Einen Schuss Kürbiskernöl hinzugeben. Fisch in den Sud legen und für 15 Minuten darin ziehen lassen. Nach dem Konfieren die Haut vom Fisch lösen.

Für das Gemüse:

Karotten und Sellerie schneiden und in Stifte schneiden. Anschließend kurz in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Meerrettich garnieren.

Für das Risotto:

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter goldgelb rösten.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls in Butter rösten. Reis hinzugeben, kurz anbraten, mit Rindsuppe ablöschen, immer wieder nachgießen. Zeitgleich Erbsen und Pfifferlinge kurz in Butter anbraten und zur Seite stellen. Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren zusammen mit den Erbsen und Pfifferlingen zum Reis geben.

Abschließend kalte Butter unterheben.

Für den Salat:

Fenchel putzen und fein schneiden. Kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Orangen filetieren. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und Fenchel und Orange darin ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne auslösen.

Alexander Springer am 23. September 2024