

Kabeljau, Weinschaum, Süßkartoffelcreme, Pfefferbeißer

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

300 g Kabeljaufilet	2 Knoblauchzehen	1 Limette, Abrieb
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1,5 L Olivenöl
Meersalz		

Für die Weißweinschaum:

1 Schalotte	100 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
100 ml franz. Wermut	50 ml weißer Portwein	50 ml Gemüsefond
Pflanzenöl	Lecithin	Salz

Für die Süßkartoffelcreme:

1 große Süßkartoffel	100 g Mascarpone	1,5 L Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Für das Petersilien-Öl:

1 gr. Bund Petersilie	200 ml Traubenkernöl	Salz
-----------------------	----------------------	------

Für die Pfefferbeißer:

1 Pfefferbeißer-Wurst	Pflanzenöl
-----------------------	------------

Für die Garnitur:

dunkle, essbare Blüten

Für den Kabeljau:

Das Öl in einem Topf auf 60 Grad erhitzen. Knoblauchzehe abziehen.

Kräuter und Knoblauch in das Öl geben. Die Temperatur halten, sie darf nicht höher sein, sonst stockt das Eiweiß des Fisches. Fisch vorsichtig hineingeben und je nach Größe 10-15 Minuten garziehen lassen.

Anschließend auf Küchenpapier etwas entfetten und mit Meersalz und Limettenabrieb würzen.

Für die Weißweinschaum:

Schalotte abziehen, würfeln und anschwitzen bis sie glasig ist.

Weißwein, Portwein und Wermut hinzugeben und reduzieren lassen. Mit Gemüsefond auffüllen und auch diesen einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Sobald die Flüssigkeit genug einreduziert worden ist, vom Herd nehmen und die Sahne hinzugeben. Anschließend eine halbe Messerspitze Lecithin hinzugeben und in einem hohen Gefäß zu einem Schaum verarbeiten. Sofort anrichten.

Für die Süßkartoffelcreme:

Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und im Gemüsefond garen. Sobald die Stücke weich sind herausnehmen und ausdampfen lassen. Anschließend Süßkartoffel mit Mascarpone und etwas Fond in einen Standmixer geben und sehr fein pürieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Petersilien-Öl:

Öl gemeinsam mit der Petersilie auf knapp 60 Grad erwärmen.

Anschließend alles in einem Standmixer mit einer Prise Salz geben und gut durchmixen. Dann durch ein Sieb abgießen, in eine Spritzflasche geben und als Garnitur verwenden

Für die Pfefferbeißer:

Pfefferbeißer-Wurst in Würfel schneiden und kurz in einer Fritteuse oder Topf mit heißem Fett frittieren.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Mona Hemme-Stromeyer am 09. Dezember 2025