

# 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 durchmischen. 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