Kabeljau, Kokos-Sud, Kartoffel-Grapefruit-Bett

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:		
2 Kabeljaufilets, à 100 g	50 g Butter	Salz, Timut-Pfeffer
Für den Kokos-Sud:		
200 ml Fischfond	200 ml Kokosmilch	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Basilikum	$\frac{1}{2}$ Limette
3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für das Korianderöl:		
1 Bund Koriander	20 ml Traubenkernöl	Meersalz
Für das Kartoffel-Grapefruit-Bett:		
4-6 kleine Kartoffeln (Moor-Sieglinde)	1 Grapefruit	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:		
Kokoschips	1 Prise Meersalz	

Für den Kabeljau:
Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kabeljau waschen und trocken tupfen. In eine kleine Ofenform legen und mit Salz und Timut- Pfeffer würzen. Mit Butterflocken belegen und für 10 min in den Ofen schieben.
Für den Kokos-Sud:
In einem Topf Olivenöl erwärmen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und im Öl farblos anschwitzen. Ingwer schälen und 3-4 Scheiben mit Piment d'espelette hinzufügen. Kurz anbraten und anschließend mit Fischfond und Kokosmilch ablöschen. Halbe Limette auspressen. Basilikumzweig und Limettenzesten hinzufügen. Zu 2/3 reduzieren lassen, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.
Für das Korianderöl:
In kochendes Wasser Korianderzweig für ca. 1 min kochen lassen und in Eiswasser abschrecken. Aus dem Wasser nehmen, in einem hohen Gefäß mit Traubenkernöl und eventuell 1-2 EL Wasser mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz abschmecken.
Für das Kartoffel-Grapefruit-Bett:
Kartoffeln in Salzwasser für ca. 20 min abkochen. In der Zeit Grapefruit filetieren. Wenn die Kartoffeln gar sind, kurz ausdampfen lassen und anschließend schälen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen, Butter hinzufügen und grob mit einer Gabel zerdrücken. Die Grapefruitfilets in kleine Würfel schneiden und vorsichtig unter die Kartoffeln unterheben.
Anschließend Kartoffel-Grapefruit-Mischung als Bett anrichten, Fisch mit dem Kokos-Sud drauf geben und mit Korianderöl beträufeln.
Für die Garnitur:
Kurz vor dem Servieren Kokoschips und Meersalz über den Kabeljau streuen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Monchaux am 11. September 2018