

Kabeljau mit Limetten-Apfel-Creme und Leber

Für zwei Personen

Für die Leber:

200 g Rinderleber

60 g Butter

2 Zweige Salbei

1 grüner Apfel

60 g Mehl

Salz

1 unbehandelte Orange

50 g Zucker

Pfeffer

Für den Kabejau:

200 g Kabeljaufilet

2 Zweige Thymian

1 unbeh. Zitrone

Salz

10 g Butter

Pfeffer

Für die Limetten-Apfel-Creme:

2 grüne Äpfel

50 g Sahne

1 unbeh. Limette

2 EL flüssiger Honig

100 g Schmand

Salz, Pfeffer

Für die Leber:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und anschließend melieren. 50 g Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen und den Salbei dazugeben. Die Leber goldbraun darin anbraten und anschließend im Ofen ruhen lassen.

Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Die Orange halbieren, auspressen, den Zucker mit dem Saft ablöschen und alles reduzieren lassen. Äpfel darin schwenken.

Für den Kabejau:

Kabeljau salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kabeljau darin langsam anbraten. Zitrone halbieren und auspressen.

Thymian abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Thymian und einen Spitzer Zitronensaft zum Kabeljau geben und köcheln lassen.

Für die Limetten-Apfel-Creme:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den Saft aus den Äpfeln drücken, es wird nur das Fruchtfleisch gebraucht.

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Sahne und Schmand mit dem Abrieb und Saft der Limette vermengen. Apfelfruchtfleisch dazugeben und alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kabeljau in tiefen Tellern anrichten und Limetten-Apfel-Creme daneben garnieren. Leber in Stücke schneiden, auf den Rand legen und mit Äpfeln und Salbei garniert servieren.

Enrico Albrecht am 26. März 2019