

Konfierter Kabeljau, Erbsencreme, Buttermilchschaum

Für zwei Personen

Für den Fisch:

150 g Kabeljaufilet	500 ml Milch	8 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren	1 TL Meersalz	

Für die Erbsencreme:

400 g TK-Erbsen	1 Zitrone, Saft	400 ml Sahne
50 ml franz. Wermut	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Buttermilchschaum:

150 ml Buttermilch	50 g Crème-fraîche	75 g Saure Sahne
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die knusprige Milch:

75 g Butter	25 g Milchpulver
-------------	------------------

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse

Für den Fisch:

Den Backofen auf 75 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch, Lorbeer und Salz vorsichtig in einem Topf aufkochen lassen.

Aufgekochte Milch im Topf auf 75 Grad abkühlen lassen. Dafür ein Fleischthermometer verwenden. Anschließend den Fisch in die heiße Milch legen und bei 75 Grad im Backofen für 7 Minuten ziehen lassen.

Für die Erbsencreme:

Erbsen zusammen mit der Sahne aufkochen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Zum Schluss mit etwas Wermut verfeinern.

Für den Buttermilchschaum:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufschäumen.

Für die knusprige Milch:

Butter in einem Topf zum Kochen bringen, Milchpulver einrühren und solange köcheln lassen bis die Butter bräunt. Anschließend die Mischung durch einen Kaffeefilter geben und die im Filter aufgefangenen braunen Milchstreusel auf einem Küchentrepp abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Gartenkresse zupfen.

Petra Fischer am 12. März 2024