

Kabeljau auf beurre rouge

Für 4 Personen

1 Kabeljau (1,5 -2 kg)	1 Bund Suppengemüse	5 Schalotten
200 g Fischabschnitte und Gräten	250 ml Weißwein	250 ml trockener Rotwein
1 EL Brombeermarmelade	Salz, Pfeffer	80 g kalte Butter
250 g frischer Blattspinat	1 EL Butter	Muskat
grobes Meersalz		

Den Kabeljau sorgfältig filetieren, die Haut abziehen und mit einer Grätenzange restliche Gräten ziehen. Für den Fischfond die Karkasse beiseite legen, Suppengemüse putzen und würfeln. Schalotten, schälen und würfeln. Die Fischabschnitte, die Karkasse, 2 geschnittene Schalotten und die Gemüsestücke in einen Topf geben, mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen, so dass die Gräten mit Wasser bedeckt sind, Weißwein zugeben und aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und den Fond durch ein Sieb passieren. In einem Topf 2 Schalotten, Rotwein und Brombeermarmelade mischen und alles um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Ca. 150 ml vom Fischfond zugeben, kurz aufkochen, salzen und pfeffern und durch ein Sieb passieren. Dann langsam 50 g kalte Butter in kleinen Stücken mit einem kleinen Schneebesen einrühren. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Übrige Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Restlichen Fischfond in einen Topf mit Siebeinsatz geben, die Fischfilets auf den Siebeinsatz geben und dämpfen. Zum Anrichten den Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten und den Kabeljau darauf legen. Mit der beurre rouge umgießen, mit grobem Salz bestreuen.

Otto Koch Freitag, 12. November 2010