

Kabeljau mit Tomaten-Kutteln und Kapern

Für 4 Personen

Für die Tomatenkutteln:

200 g Kutteln	Meersalz	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
400 ml Tomatensaft	3 Zweige Thymian	Piment d'Espelette
abgeriebene Zitronenschale	100 g Staudensellerie	

Für den Kabeljau:

4 Kabeljaufilets	2 EL Mehl	1 EL Rapsöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	grobes Meersalz
1 EL kleine Kapern	200 g Frittierfett	1 EL Fenchelgrün

Für die Tomatenkutteln:

Die Kutteln abspülen und in kaltem Wasser ca. 30 Minuten wässern. Kutteln abtropfen lassen und in leicht gesalzenem Wasser weich garen. Kutteln herausnehmen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel und den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und im Olivenöl goldgelb andünsten. Tomatenmark zugeben und unterrühren. Mit Tomatensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Thymianblättchen abzupfen und sehr fein hacken. Thymian mit den Kutteln zur Sauce geben und mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronenschale würzen. Staudensellerie abspülen, in feine Scheiben schneiden und zu den Kutteln geben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Für den Kabeljau:

Kabeljau abspülen, trockentupfen. Die Hautseite des Kabeljaus mit wenig Mehl bestäuben und im heißen Rapsöl knusprig anbraten. Die Temperatur reduzieren und den Kabeljau umdrehen (mit der Hautseite nach oben). Butter und den Thymian zugeben und den Kabeljau ca. 4-6 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit dem Meersalz würzen. Die Kapern abtropfen lassen und trocken tupfen.

Das Frittierfett auf 160 Grad erhitzen. Die Kapern darin knusprig frittieren. Kapern auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kutteln auf den vorgewärmten Teller flach anrichten. Den Kabeljau in die Mitte setzen. Kapern auf die Kutteln streuen. Das Fenchelgrün über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 04. Oktober 2013