

Kabeljau mit Röstzwiebel-Bouillon und Lauch

Für 4 Personen

2 weiße Zwiebeln	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
2 Wacholderbeeren	500 ml Gemüsebrühe	400 ml Apfelsaft
100 ml Weißwein	50 ml Estragonessig	2 Stangen Lauch
Meersalz, weißer Pfeffer	60 g Tapiokaperlen	4 Kabeljauflets à 120 g
ca. 1 EL Mehl	2 EL Rapsöl	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	1/2 Bund Schnittlauch	40 g frischer Meerrettich

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Die Zwiebelscheiben in einem flachen Topf ohne Fett gut anrösten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, die gemörserten Gewürze zugeben und bei kleiner Hitze mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Für den Lauch Apfelsaft, Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit den Lauch waschen, die unschönen Blätter entfernen. Dann Lauch in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in eine tiefe Auflaufform flach und gleichmäßig einschichten. Den eingekochten Fond mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und über den Lauch gießen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Ofen geben. So den Lauch ca. 15 Minuten garen. Marinierte Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Tuch passieren. Die Tapiokaperlen ca. 5 Minuten in reichlich kochendem Wasser blanchieren, auf ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser gut abwaschen. Dann Tapioka in die Röstzwiebel-Bouillon einrühren und nochmals abschmecken. Kabeljau auf der Hautseite mit wenig Mehl bestäuben und in einer heißen Pfanne mit Öl auf der Hautseite knusprig anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Fischfilets wenden, Butter und Thymian zugeben und ca. 4-6 Minuten garen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Röstzwiebel-Bouillon erwärmen, Schnittlauch untermischen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Meersalz würzen. Den heißen Lauch abtropfen lassen und flach in tiefen Tellern anrichten. Kabeljau auf dem Lauch anrichten und die Röstzwiebel-Bouillon rühren und angießen. Den Meerrettich mit einer feinen Reibe frisch darüber reiben und servieren.

Michael Kempf am 09. Mai 2014