

Kabeljau auf Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	350 g Petersilienwurzeln
9 EL Butter	100 ml Weißwein	50 ml Portwein
100 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	80 g Sahne
Salz, Piment d'Espelette	Zucker	100 g Blattpetersilie
1 Zwiebel	1 Apfel	1 EL Olivenöl
20 ml Balsamico	150 g Blutwurst ohne Darm	Pfeffer
4 Kabeljaufilets ohne Haut	1 Spritzer Zitronensaft	

Schalotten, Knoblauch und Petersilienwurzel schälen und in feine Würfel schneiden. Für den Fond in einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte, 125 g Petersilienwurzel und den Knoblauch anschwitzen. Mit Weißwein, Portwein und Wermut ablöschen, aufkochen und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen lassen. Dann den Fischfond zugeben, köcheln bis die Petersilienwurzel weich ist. In der Zwischenzeit restliche Petersilienwurzelwürfel in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Sahne angießen, leicht salzen und weich kochen. Den Petersilienwurzelfond passieren und mit Salz, Piment d'Espelette und Zucker abschmecken. Blattpetersilie in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut ausdrücken und mit 4 EL Butter im Mixer zu einer feinen, grünen Crème aufmixen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Die mit Sahne weich gekochte Petersilienwurzel pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zucker würzen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel goldbraun anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen. Dann die Apfelwürfel zugeben, kurz mit anschwitzen und die Blutwurst unter die Zwiebelmarinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fischfilets in einer Pfanne mit 2 EL Butter von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, mit Salz und Zitronensaft würzen. Vor dem Servieren die Petersilienbutter in den heißen Petersiliensud mixen und abschmecken. Petersilienwurzel-Püree in der Mitte des Tellers anrichten, Fisch aufsetzen. Apfel-Blutwurst auf den Fisch geben, die aufgeschäumte Sauce um den Fisch verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 25. November 2014