

# Kabeljau auf Wiener Kartoffel-Salat mit Kerbel-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

2 Kabeljaufilets à 125 g	4 Eier	200 g Semmelbrösel
200 g Mehl	Maiskeimöl	Salz

**Für den Kartoffelsalat:**

200 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	100 ml Gemüsefond
60 ml weißer Balsamico	30 ml Maiskeimöl	3 EL mittelscharfer Senf
1 Bund Schnittlauch	Zucker	Salz

**Für den Kerbelschaum:**

1 mehligk. Kartoffel	3 Bund Kerbel	400 ml Geflügelfond
60 g kalte Butter	Salz	

Für den Salat den Fond erhitzen. Kartoffeln putzen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Anschließend abgießen, schälen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Fond geben und schwenken, bis sich die Stärke aus den Kartoffeln löst und der Fond leicht eindickt. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebel und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben und mit Balsamico, Maiskeimöl, Senf, Zucker und Salz abschmecken.

Für den gebackenen Kabeljau den Fisch kalt abbrausen, trockentupfen und von allen Seiten gut salzen. Anschließend in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren. Maiskeimöl in einer Fritteuse auf etwa 175 bis 180 Grad erhitzen und den Fisch darin goldgelb ausbacken.

Für den Kerbelschaum die Kartoffel schälen, fein schneiden und in Geflügelfond weich kochen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kerbel darin blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und in den Kartoffelfond einmischen. Durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter aufmontieren, bis ein Schaum entsteht. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Gebackenen Kabeljau auf Wiener Kartoffelsalat mit Kerbelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2016