

# Kabeljau mit Birnen, Bohnen und Speck

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

2 große mehligk. Kartoffeln      1 Ei      Salz

**Für den Fisch:**

2 Kabeljaufilets à 120 g      Olivenöl      Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 kleine Schalotten      50 ml Sahne      50 ml Weißwein  
100 ml Fischfond      4 Zweige Dill      3 EL grober Senf  
20 g Butter      Zucker      Salz, Pfeffer

**Für die Bohnen-Mischung:**

250 g grüne Bohnen      4 Stängel Bohnenkraut      1 kleine mehligk. Kartoffel  
2 kleine Williams-Birnen      50 g geräucherter Speck      80 ml Geflügelfond  
Salz

**Für die Garnitur:**

1 Tomate

**Für die Kartoffeln:**

Die Kartoffeln mit einem Küchenhobel dünn hobeln, kreisförmig ausstechen und mit Salz marinieren. Nach circa 10 Minuten auf einem Küchentuch abtrocknen.

Ei trennen und Eiweiß verquirlen. Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit wenig verquirltem Eiweiß vermengen.

**Für den Fisch:**

Kabeljaufilet waschen und trocken tupfen. Den Fisch schuppenförmig mit den Kartoffelscheiben belegen. Zuerst knusprig auf der Kartoffelseite und zum Schluß auf der Fleischseite in Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sauce:**

Für die Senfsauce Schalotten abziehen und klein schneiden.

Anschließend in einer Pfanne mit Butter farblos anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Diesen fast vollständig einreduzieren und erst dann mit Fischfond auffüllen. Um circa 2/3 einköcheln. Dill abbrausen, trocknen und abzupfen. Sauce mit Sahne, Senf und Dill aufmischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Für die Birnen-Bohnen-Speck-Mischung:**

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Bohnen putzen und mit 3 Stängel Bohnenkraut zusammen im Salzwasser kochen, danach abschrecken. Das übrige Bohnenkraut hacken.

Die Birnen schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Nun in einer Sauteuse den Speck auslassen und je nach Reifegrad die Birnen mitschwitzen. Mit Geflügelfond auffüllen und die Bohnen mit dem gehackten Bohnenkraut zusammen hinzugeben. Nach dem Aufkochen mit der geriebenen Kartoffel schlotzig abbinden und abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Die Tomate waschen, entstrunken und über Kopf kreuzförmig einritzen. Wasser erhitzen. Tomaten kurz mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken, enthäuten und entkernen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel unmittelbar vor dem Servieren hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 14. September 2018