

# Kabeljau, Pondicherry-Pfeffer, Pak Choi, grünem Spargel

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

2 Kabeljaufilets, à 100 g	5 Zweige Thymian	Olivenöl
Butter	20 g roter Pfeffer (Pondicherry)	Meersalz

**Für das Gemüse:**

1 Bund Thaispargel	150 g Pak Choi	50 g Enoki Pilze
Butter	Salz	Eiswasser

**Für das Curryöl:**

100 ml Pflanzenöl	50 g mildes Jaipur-Curry
-------------------	--------------------------

**Für den Pinienfond:**

50 g Schalotten	50 g Pinienkerne	30 g Butter
100 ml Geflügelfond	10 ml Balsamicoessig	20 ml roter Portwein
30 ml Pflanzenöl	1 Zweig Thymian	Salz

**Für den Kabeljau:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kabeljaufilets waschen, von Gräten und Haut befreien und mit einem Küchentuch leicht abtupfen. Schonend in Butter anbraten. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kabeljau mit etwas Thymian und Pfeffer würzen. Mit Meersalz abschmecken.

**Für das Gemüse:**

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Spargel und Pak Choi putzen und blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne auslassen und Spargel und Pak Choi darin schwenken. Enoki Pilze putzen und das Ende der Stiele abschneiden. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Curryöl:**

Pflanzenöl leicht in einem Topf erwärmen. Curry hinzufügen. Solange wie möglich ziehen lassen, dann das Öl durch ein Sieb passieren.

**Für den Pinienfond:**

Pinienkerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen kurz anrösten, bis die Kerne eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Schalotten und Thymian in einem Topf mit Pflanzenöl farblos anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Fond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud mit Butter, Balsamicoessig und Salz abschmecken. Anschließend die Pinienkerne zum Sud geben.

Nun auf die vorgewärmten Teller mittig den Kabeljau setzen. Kreisförmig den Pak Choi, die Enoki Pilze und Spargel um den Kabeljau legen, mit dem Sud und etwas Curryöl vollenden. Das Gericht servieren.

Karlheinz Hauser am 25. März 2020