

# Papillote vom Kabeljau mit Gemüse und Wasabi-Schaum

## Für zwei Personen

### Für das Gemüse:

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Lauch
20 g Chinakohl	20 g Shiitake	1 cm Ingwer
4 Korianderzweige	3 EL Sweet Chili-Sauce	3 EL Teriyakisauce
3 EL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

### Für den Fisch:

300 g Kabeljauloins	Salz	Pfeffer
---------------------	------	---------

### Für den Schaum:

1 Schalotte	1 Limette	20 g Butter
100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond
Wasabipaste	Salz	

### Für die Garnitur:

Shiso Kresse Mix	Kresse zupfen.
------------------	----------------

### Für das Gemüse:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Möhren und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Shiitake in dünne Scheiben schneiden. Chinakohl und Lauch in feine Streifen schneiden.

Gemüse in einer Pfanne in Sesamöl bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Chilisauce und Teriyakisauce dazugeben. Ingwer schälen und fein reiben. Koriander fein hacken. 1 Msp Ingwer und 1 TL Koriander unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Fisch:

Das Gemüse in die Mitte des Backpapiers geben. Den Fisch in 2 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen und obenauf legen.

Das Päckchen wie ein Bonbon zusammenschlagen, die beiden seitlichen Rändern mit dem Rebenbinder verschließen und den Fisch in dem Papier im Ofen ca. 15 Minuten garen. Garprobe machen: Das Thermometer sollte 52 Grad im Fischfilet anzeigen.

### Für den Schaum:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Fischfond dazugeben und bis auf ein Minimum reduzieren. Mit der Sahne auffüllen und mit Salz Limettensaft und Wasabipaste nach Belieben leicht scharf abschmecken. Die Sauce mit dem Zauberstab schaumig mixen.

### Für die Garnitur:

Das Pergamentpäckchen oben öffnen und den Wasabi-Schaum in die Öffnung über den Fisch geben. Mit der Kresse garnieren.

Nelson Müller am 10. Juni 2022