

Kabeljau mit Apfel-Meerrettich-Gemüse und Flönz-Strudel

Für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

100 g geräucherte Flönz

1 Ei

1/6 Kopf Spitzkohl

2 EL scharfer Senf

4 Blätter Brickteig

4 Zweige Majoran

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets mit Haut

10 g Butter

Mehl

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Salz

2 Zweige Thymian

Gartrenkresse

Pfeffer

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

1 Granny Smith Apfel

50 g Sahnemeerrettich

100 ml Geflügelfond

50 g frischen Meerrettich

50 ml Sahne

20 g Senf

2 Schalotten

20 g Butter

Für den Flönzstrudel:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spitzkohl anschwitzen, hacken und mit gehacktem Majoran abschmecken. Flönz in geeignete Balken schneiden, mit Senf marinieren und in Spitzkohl einwickeln. Anschließend alles zusammen in Brickteig doppelt einpacken und mit Eigelb verschließen. Im Backofen bei 220 Grad goldbraun backen und zum Servieren dekorativ aufschneiden.

Für den Kabeljau:

Kabeljau waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite leicht mehlieren und in Olivenöl auf der mehlierten Seite kross braten. Erst im letzten Moment wenden. Knoblauch abziehen, anstoßen und mit Butter und Thymianzweigen zusammen glasig fertigbraten. Zum Schluss mit gezupfter Gartenkresse garnieren.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Apfel entkernen, fein würfeln und dazugeben. Mit Sahnemeerrettich und frisch geriebenem Meerrettich würzen und mit Senf verfeinern. Mit einreduziertem Fond und Sahne cremig einkochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 16. Dezember 2022