

Kabeljau im Krabben-Sud mit Schmorgurken

Für 4 Personen

Kabeljau:

1 Limone	150 g Gemüsefond	40 ml Wermut
80 g Butter	1 Zweig Estragon	6 Kabeljaufilet a 120 g
Meersalz	Pfeffer, weiß	

Krabbensud:

500 g Krabben in der Schale	50 g Butter	30 g Fenchel
30 g Staudensellerie	30 g Champignons	30 g Schalotten
1 Tomate	1 TL Tomatenmark	80 ml Wermut
400 ml Fischfond	80 ml Sahne	40 g Butterstücke, eiskalt
Fenchelsamen	Senfsaatkörner	Pfeffer, weiß
Meersalz	Koriander	

Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

12 Morsumer Kartoffeln, klein	Meersalzwasser
-------------------------------	----------------

Anrichten:

2 Schmorgurken, klein	Pfeffer, weiß	Meersalz, grob
-----------------------	---------------	----------------

Kabeljau:

Den Saft der Limone auspressen. Den Fond mit Wermut aufkochen und die Butterstückchen einmischen. Estragon dazugeben und mit Meersalz, weißem Pfeffer und etwas Limonensaft würzen. Die Kabeljaufilets in dem heißen Butterfond circa fünf bis acht Minuten ziehen lassen.

Krabbensud:

Die Krabben vom Schwanz her pulen und erst zum Schluss den Kopf abdrehen. Einige Krabbenschwänze mit Kopf aufbewahren. Das fein geschnittene Gemüse mit den Krabbenschalen in einen Topf geben und in der Butter bei milder Hitze vorsichtig anschwitzen. Darauf achten, dass die Krabbenschalen nicht anbrennen – sie sind sehr dünn. Das Tomatenmark dazugeben und nochmals anschwitzen, bis sich am Topfboden eine Röstschrift abzeichnet. Mit Wermut ablöschen und einkochen lassen. Mit Fischfond aufgießen, Gewürze dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne dazugeben und nochmals fünf Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb geben, dabei die Schalen sehr gründlich ausdrücken. Nochmals aufkochen, abschmecken und die eiskalten Butterstückchen mit dem Stabmixer einmischen. Den Fond nicht mehr kochen.

Morsumer Kartoffeln und Schmorgurken:

Die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen, heiß pellen und in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Anrichten:

Die mild gewürzten Schmorgurken würfeln. Die Kartoffelscheiben fächerförmig auf einem Teller anrichten. Die Schmorgurken in die Mitte geben, darauf das abgetupfte Kabeljaufilet legen. Alles mit etwas grobem Meersalz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Krabben in einem Sieb ganz kurz in der Soße erwärmen und dazugeben. Das Ganze mit dem aufgemixten Krabbensud übergießen. Auf den Kabeljau als Dekoration die vorher beiseite gestellten Krabben geben. Tipp Wenn Sie die Kabeljaufilets in den heißen Fond legen, müssen Sie den Topf nochmals auf die Herdplatte schieben. Es ist besser, die Filetstücke etwas länger ziehen zu lassen, als den Fond zu stark zu erhitzen, sonst gerinnt das Eiweiß, der Kabeljau wird trocken und zerfällt.

Johannes King am 14. Oktober 2011