Sauerbraten vom Kabeljau mit Vanille-Kohlrabi

Für vier Personen

Fond:		
0,25 l Riesling	0,5 l Fischfond	3 EL Essig
Kabeljau:		
4 Kabeljaufilets, à 180 g	Salz, Pfeffer	Mehl, Öl
Vanille-Kohlrabi:		
0,5 Schote Vanille	3 EL Zucker	2 Kohlrabi
2 EL Butter	1 Schote Peperoni, klein, rot	1 Bund Koriander
2 EL Sahne, geschlagen	Zucker	Salz
Soße:		
250 g Trauben, kernlos, dunkel	0,25 ml Portwein, rot	1/8 l Rotwein
3 EL Zucker		

Fond:
Den Riesling auf die Hälfte reduzieren und mit dem Fischfond und Essig mischen.
Kabeljau:
Die Kabeljaufilets zwölf Stunden im Fond einlegen. Kabeljaufilets salzen und pfeffern, mehlieren und anschließend in Öl beidseitig anbraten. Nach dem Braten die Filets in der Hälfte des Fonds pochieren.
Vanille-Kohlrabi:
Die andere Hälfte des Fonds mit der halben Vanilleschote, dem ausgekratzten Mark und Zucker verkochen. Den Kohlrabi würfeln und in Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Anschließend in Butter farbig anbraten und mit in Ringe geschnittener Peperoni und Korianderstreifen vermengen. Das Ganze mit dem „Vanille-Fond“ ablöschen und reduzieren. Unter ein Achtel „Vanille-Fond“ (Rest vom Ablöschen) mit dem Stabmixer zwei Esslöffel geschlagene Sahne mixen, so dass eine schaumige Soße entsteht.
Soße:
Die Trauben waschen und halbieren. Portwein, Rotwein und Zucker zusammen zu einer dickflüssigen Flüssigkeit reduzieren. Die zubereiteten Trauben darin erwärmen.

Steffen Henssler am 11. Mai 2012