

Saltimbocca vom Kabeljau mit Schmorspitzkohl

Für vier Portionen

Für die Suppe:

1 Spitzkohl	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 Tomaten	2 EL Olivenöl	150 ml Gemüsefond

Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Saltimbocca:

4 Stücke Kabeljaufilet	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone	8 Salbeiblätter
4 Scheiben Parma-Schinken	2 EL Olivenöl	30 g Butter

Salz, Pfeffer

Für die Soße:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Kapern	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 TL Zucker		

Spitzkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk herausschneiden und den Spitzkohl halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Tomaten in kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und pellen. Tomaten vierteln, entkernen und beiseite stellen. Die Schalotten, den Knoblauch und den halbierten Spitzkohl in Olivenöl anbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel weich schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kabeljau abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale würzen. Je zwei Salbeiblätter auf jedes Fischstück legen und mit jeweils einer halben Scheibe Schinken umwickeln. Kabeljau in Olivenöl auf jeder Seite circa vier bis fünf Minuten braten. Dann die Butter zufügen, aufschäumen lassen und den Fisch damit mehrmals übergießen. Den Schnittlauch abbrausen und in feine Röllchen scheiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen, mit einem Teelöffel Zucker bestreuen und kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und Einkochen lassen. Sahne und den Saft der Zitrone zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit der restlichen Butter aufschäumen. Kapern und Schnittlauch zugeben. Kabeljau auf dem Spitzkohl anrichten, Tomatenfilets dazulegen und mit der Sauce beträufeln.

Johann Lafer am 20. September 2014