

Kabeljau im Safran-Muschel-Sud mit Paprika-Relish

Für 2 Personen

Paprika-Relish:

1 rote Paprika	1 rote Zwiebel	1 Stück Ingwer
1 EL brauner Zucker	50 ml Weißwein-Essig	1 TL Koriandersamen
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

Sellerieschaum:

400 g Knollensellerie	50 ml kalte Schlagsahne	30 g weiche Butter
Muskatnuss	Salz	

Kabeljau:

2 Kabeljaufilets	500 g Miesmuscheln	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	100 ml Weißwein	0.1 g Safranfäden
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Bacon-Crunch:

80 g Bacon	30 g Panko	1 EL Olivenöl
Rauchsalz		

Paprika-Relish:

Paprika waschen, halbieren und putzen. Die Kerne und Scheidewände entfernen. Die Hälften fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und fein hacken. Den Koriander im Mörser zerstoßen. Den Zucker in einem Topf schmelzen. Paprika, Zwiebel, Ingwer, Koriander und Essig dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, das Lorbeerblatt hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Temperatur offen etwa 10 Minuten unter Rühren weichkochen.

Sellerieschaum:

Sellerie waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf in wenig leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Kabeljau:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Safran darin anschwitzen. Die Muscheln dazugeben und den Weißwein angießen. Bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten garen. Den Kabeljau trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Muscheln im Topf zur Seite schieben, dabei die noch geschlossenen Exemplare aussortieren. Die Kabeljaufilets in den Sud legen, Deckel schließen und bei niedriger Temperatur etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

Bacon-Crunch:

Den Bacon würfeln und in einer Pfanne in heißem Öl langsam knusprig und goldbraun braten. Den Panko dazugeben und mit dem gebratenen Bacon zusammen anrösten. Zuletzt mit 1 Prise Rauchsalz verfeinern.

Anrichten:

Für den Schaum die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Gegarten Sellerie abgießen, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne und Butter dazugeben und unterheben.

Den Muschelsud in tiefen Tellern verteilen. Den Kabeljau darauflegen.

Den Relish um den Fisch verteilen. Sellerieschaum und Bacon-Crunch auf dem Kabeljau anrichten.

Johann Lafer am 11. Januar 2020