

Kabeljau-Filet mit Hummus

Für 2 Portionen

300 g Kabeljaufilet mit Haut	200 g Kichererbsen	2 Scheiben Bacon
50 g eingelegte Paprika	Rosmarin	Petersilie
Salz	Pfeffer	200 ml Fond
Olivenöl		

Die Kichererbsen in einen Topf geben, einen Schuss Fond dazugeben und erwärmen. Das Kabeljaufilet mit Haut in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kabeljaufilet auf der Hautseite kross anbraten. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen und fein hacken. Speck in feine Streifen schneiden, zusammen mit dem Rosmarin in die Pfanne geben und unterheben. Mit Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze alles gar ziehen lassen. Ein wenig Fond aus dem Topf mit Kichererbsen abgießen. Mit einem Schneebesen die Kichererbsen leicht zerdrücken und mit Olivenöl verfeinern. Die gehackte Petersilie zu dem Kichererbsenpüree bzw. dem Hummus hinzugeben. Die eingelegte Paprika fein hacken und ebenfalls mit in den Topf geben. Mit Salz würzen und alles gut vermengen. Den Hummus auf Tellern geben und den Kabeljau darauf anrichten.

Steffen Henssler am 10. Januar 2013