

Norwegischer Winter-Kabeljau mit Kokosmilch-Sud

Für 2 Personen

200 g norwegischer Winterkabeljau	3 Schalotten	1 Stängel Zitronengras
1 Schote Chili (klein, rot)	1 Limette	500 ml Kokosmilch
$\frac{1}{2}$ Kopf Chinakohl	1 TL Currypulver	100 ml Milch
2 Zweige frischer Kerbel	Pflanzenöl, Meersalz	

Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und mit wenig Öl in einem Topf anschwitzen. Das Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen (damit die ätherischen Öle aus dem Stängel kommen), die Chilischote längs einritzen, beides zu den Schalottenstreifen geben, kurz mit anschwitzen und mit der Kokosmilch auffüllen. Die Schale einer Limette mit einem Sparschäler abziehen, in den Kokossud geben, mit etwas Salz abschmecken, aufkochen lassen und den Herd auf die kleinste Stufe stellen. Den norwegischen Winterkabeljau in zwei oder vier gleich große Stücke portionieren, in den heißen, aber nicht mehr kochenden, Sud legen und gar ziehen lassen. Den Chinakohl in Streifen schneiden (am vorderen Ende etwas breitere Streifen, zum Strunk hin etwas dünnere Streifen schneiden) und in einer heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten. Wenn der Kohl etwas Farbe genommen hat, mit Salz und Curry abschmecken und durchschwenken. Den Kokosmilchsud durch ein feines Sieb passieren, einen Schuss frische Milch zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabs schaumig aufmixen.

Anrichten:

Den Chinakohl auf zwei Tellern verteilen, den Winterkabeljau vorsichtig aus dem Sud heben und auf dem Chinakohl anrichten. Etwas Kokosmilchschaum auf dem Filet verteilen und diesen zuletzt mit etwas frischem Kerbel garnieren.

Alexander Herrmann am 13. Januar 2015