

# Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Blüten-Creme und Kabeljau

## Für 2 Personen

150 g Kabeljaufilet	1 Blatt Yufka bzw. Filoteig	200 g vorgekochte Rote Bete
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	1/2 TL Speisestärke	20 g Ingwer
75 g Crème-fraîche	1/2 TL Orangenblütenwasser	150 ml Gemüsefond
1 TL saurer Granatapfelsirup	1/2 TL süßer Granatapfelsirup	2 EL Rotweinessig
1 Prise gemahlener Kümmel	1 Prise gemahlener Koriander	1 Prise Cayennepfeffer
1 TL grob gehackte Pistazien	Zucker	1 EL mildes Salatöl
1 TL mildes Olivenöl	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Ingwer schälen und zwei Scheiben abschneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Für die Marinade den Fond in einem Topf aufkochen lassen, die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Fond einrühren und etwa zwei Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen, den Knoblauch und den Ingwer hinzufügen, mit dem Kümmel und dem Koriander würzen und das Ganze etwa fünf bis zehn Minuten ziehen lassen. Danach beide Sorten Granatapfelsirup, den Essig und das milde Salatöl hinein rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen. Die Rote Bete in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel halbieren, eine Hälfte schälen und in breite Spalten schneiden. Die Rote-Bete-Scheiben und die Zwiebspalten in eine Auflaufform geben und vorsichtig mit der Marinade mischen. Für die Orangenblütencreme die Orangenschale abreiben und die Zitronen halbieren und auspressen. Die Crème fraîche mit dem Orangenblütenwasser, einem Teelöffel Orangenabrieb und Olivenöl glatt rühren und anschließend mit ein paar Tropfen Zitronensaft, Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Das Kabeljaufilet waschen, trocken tupfen, in vier längliche Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Filoteig in vier circa 12 x 15 Zentimeter große Blätter schneiden und jeweils ein Fischstück darin einwickeln. Pflanzenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Fisch darin rundherum etwa vier Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Orangencreme in ein Gefrierbeutel füllen, eine Spitze abschneiden und damit die Crème auf die Teller geben. Die Rote-Bete-Scheiben mit dem Fischpäckchen auf Tellern anrichten und mit den Pistazien und der Crème garnieren.

Alfons Schuhbeck am 25. November 2011