

Kabeljau auf heimischen Spitzkohl mit Süßkartoffel-Estragonpüree, Steinpilzen und Wasser-Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

600g Kabeljaufilet,
ohne Haut und Gräten
400g Süßkartoffel
50g Butter
10 Blätter französischer Estragon
1 Kopf Spitzkohl
200g Steinpilze
¼l Weißwein
¼l Noilly Prat (frz. Wermut)
¼l Fischfond
50ml Sahne
Erdmandeln
Meersalz, Pfeffer, Koriander,
Rohrzucker, Weißwein, Butter,
etwas Nussöl

Zubereitung:

Für die Sauce, Weißwein und Noilly Prat aufkochen. Fischfond hinzugeben und auf die Hälfte einkochen. Die Sahne zugeben und noch einmal ca. 5 Minuten köcheln lassen. Etwas Butter zugeben und abschmecken. Mit dem Zauberstab aufschäumen und beiseite stellen.

Die Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser sehr weich kochen. Abgießen und Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander würzen und mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis ein feines Püree entsteht. Den Estragon fein schneiden und unterheben.

Den Kabeljau in vier gleichmäßige Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen. Mit Pfeffer und Koriander würzen. Etwas Weißwein angießen und auf jedes Filet eine Butterflocke legen. Im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 8 Minuten garen.

Den Spitzkohl vierteln und in sehr feine Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter aufschäumen und den Spitzkohl hinein geben. Mit Zucker, Meersalz und Pfeffer würzen und zusammenfallen lassen. Zwei Minuten garen und auf einem Küchenpapier trocken tupfen. In der Pfanne nun die geschnittenen Steinpilze ohne Fett kurz braten, die Erdmandeln zugeben und würzen. Etwas Nussöl hinzufügen.

Spitzkohl auf Tellern anrichten. Den Kabeljau darauf legen und auf dem Kabeljau die Steinpilze anrichten. Mit Süßkartoffelpüree und der Sauce garnieren und sofort servieren.

Zum Schluss mit fein geschnittenen Wasser-Pfeffer-Blättern garnieren. Diese dürfen nicht gekocht werden, da sie sonst ihre natürliche Schärfe verlieren.