

Kabeljau in Bierteig, Gemüse-Brunoise und Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

Kabeljaufilet à 200 g, ohne Haut 1 Zitrone Salz, Pfeffer

Für den Bierteig:

1 Ei 1 EL Butter 100 ml Bier
200 ml Cognac 125 g Mehl Fett, Salz

Für die Gemüse-Brunoise:

50 g Karotten 50 g Sellerie 250 ml passierte Tomaten
1 Schalotte 3 Knoblauchzehen 1 TL getrockneter Thymian
4 Zweige Basilikum 1 Lorbeerblatt 1 TL Kräuter-der-Provence
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln:

6 kleine festk. Kartoffeln 100 g Butter 1 Bund glatte Petersilie
Salz

Für den Kabeljau:

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Bierteig:

Butter in einem Topf schmelzen lassen. In einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz und zerlassene Butter mischen. Bier, Cognac und 100 ml Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen, dann vorsichtig unter den Teig heben.

Die vorbereiteten Kabeljaustreifen im Teig wenden und in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Gemüse-Brunoise:

Karotten und Sellerie schälen, ebenfalls würfeln und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und hacken.

Tomaten sowie Thymian, Basilikum, Lorbeerblatt und Kräuter der Provence hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich alles für 15 Minuten köcheln lassen.

Für die Petersilienkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in eine ovale Form schneiden. Ca. 15 Minuten in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Butter zu Kartoffeln geben und alles schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Genevieve Soler am 28. Oktober 2019