

Kabeljau mit Weinkraut, Kartoffel-Stampf, Krabben

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets mit Haut 2 EL Butter Öl, Salz

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln 1 Bund glatte Petersilie 100 ml Sahne
150 g Butter 1 Muskatnuss Salz

Für das Weinkraut:

$\frac{1}{2}$ Weißkohlkopf 1 Stck. Karree Speck (150g) 200 ml Riesling
100 ml Gemüsefond 3 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Nordseekrabben:

150 g Nordseekrabben 2 Limetten 2 Zw. glatte Petersilie
25 g Butter Salz

Für den Süßkartoffel-Chip:

1 Süßkartoffel Öl Salz, Pfeffer

Für den Fisch:

Den Fisch salzen und bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite in Öl knusprig braten, dann umdrehen und kurz auf der Fleischseite anbraten.

Butter hinzugeben.

Auf einen ofenfesten Teller legen und kurz im Ofen auf Grillfunktion knusprig werden lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und dämpfen. Mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Butter, Sahne und Salz hinzugeben. Mit Muskatnuss abschmecken und die feingeschnittene Petersilie einrühren.

Für das Weinkraut:

Speck würfelig schneiden und kurz in einem Topf ohne Fett anrösten.

Speck entfernen und auf die Seite stellen.

Weißkohl feinschneiden. Das feingeschnittene Kraut darin anbraten. Mit dem Wein ablöschen und mit dem Gemüsefond weich dünsten. Speck am Ende wieder hinzufügen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nordseekrabben:

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Abrieb und den Saft der Limette hinzufügen, fein gehackte Petersilie zugeben und die Krabben darin schwenken und salzen. Limettenbutter auch über den Fisch geben.

Für den Süßkartoffel-Chip:

Süßkartoffel schälen und ganz dünne Chips abschneiden.

Diese Chips in stark erhitztem Öl für ca. 2 Minuten frittieren, rausnehmen, abtropfen lassen und dann nochmal ca. 2 Minuten frittieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 30. November 2020