

# Kabeljau auf Blatt-Spinat mit Champagner-Safran-Soße

## Für 2 Personen

2 Kabeljaufilets, a 150 g	50 g Nordseekrabben	40 g durchwachsenen Speck
1 festk. Kartoffel, groß	400 g Blattspinat	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 getrocknete rote Chilischote	100 ml Champagner
400 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	1 EL Butter
1 Knolle Ingwer	1 EL Wacholderbeeren	1 TL Koriander
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL gelbe Senfkörner	1 TL Fenchelsamen
1 Lorbeerblatt	0,5 g Safran-Fäden	1 TL Kurkuma
1 TL Puderzucker	1 EL Chilisalز	1 EL Chiliflocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin vorwärmen. Den Fisch waschen und trocken tupfen. Den Dämpfeinsatz mit etwas Olivenöl einfetten. Die Fischfilets mit der Hautseite nach oben in den Dämpfeinsatz legen. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Drei Ingwerscheiben, die Chilischote, das Lorbeerblatt, den Koriander, die Fenchelsamen, die Pfeffer- und Senfkörner und die Wacholderbeeren mit einem halben Liter Wasser aufkochen. Den Dämpfeinsatz so in den Topf geben, dass der Fisch nicht mit dem Wasser in Berührung kommt. Das Ganze circa acht Minuten ziehen lassen. Für die Soße den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit dem Champagner ablöschen und einkochen lassen. Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Den Gemüsefond erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Den Safran und eine Prise Kurkuma zugeben. Anschließend abgießen und pürieren. Die Champagnerreduktion zu der Kartoffelsoße geben. Die Sahne zufügen. Anschließend die Zitrone reiben und einen Teelöffel der Schale zu der Soße geben. Mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Die groben Stiele des Spinats entfernen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Spinat zu geben und anbraten. Mit Chilisalز und einem Teelöffel Zitronenschale würzen. Den Speck in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Krabben in die Pfanne geben und anbraten. Den Speck abschließend zu geben und vermengen. Die Teller aus dem Ofen nehmen. Den Kabeljau mit dem Spinat und der Champagner-Safran-Soße auf Tellern anrichten und mit dem Speck sowie den Krabben garnieren.

Roland Eser am 29. Juli 2010