

Kabeljau mit Reis, Safran-Berberitzen und Datteln

Für zwei Personen

400 g Kabeljaufilet	10 Datteln ohne Kern	1 Schalotte
200 g Parboiled Reis	30 g getr. Berberitzen	50 g Speisestärke
50 ml Milch	100 g Butter	100 g Schlagsahne
100 g saure Sahne	1 g Safranpulver	3 EL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer		

Den Reis mit Salz und Wasser bissfest garen. Die Datteln halbieren und mit etwa zehn Gramm Butter in der Pfanne karamellisieren, dann beiseite stellen. Das Safranpulver und die Berberitzen mit 30 Millilitern heißem Wasser zugedeckt quellen lassen. Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwa 40 Gramm Butter anschwitzen. Anschließend den Senf dazugeben, mit der Schlagsahne, der sauren Sahne und der Milch ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell das Ganze mit etwas Stärke binden. Den Kabeljau waschen, trockentupfen und entgräten. Anschließend die Sauce legen und darin etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die übrige Butter erhitzen und die Berberitzen-Safranmischung darin erwärmen. Den Reis mit der Safran-Berberitzen-Buttermischung beträufeln, gemeinsam mit dem Fisch auf Tellern anrichten und mit der Senfsauce und den Dattelhälften garnieren.

Ilse Schoppe-Marschall am 20. Januar 2014