

Kabeljau mit Kartoffel-Stroh und Sauce béarnaise

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

500 g Kabeljaufilet, mit Haut	3 EL Mehl	5 EL Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Kartoffelstroh:

4 Kartoffeln	2 kg Ochsenfett	Salz
--------------	-----------------	------

Für die Sauce béarnaise:

3 Schalotten	4 Eier	100 ml Estragon-Essig
100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Estragon	1 Bund frischer Kerbel
5 schwarze Pfefferkörner	Butter	Salz

schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Schale Gartenkresse

Das Ochsenfett auf 180 Grad in der Fritteuse erhitzen.

Für die Kabeljaufilets das Butterschmalz in einer Bratpfanne schmelzen. Das Filet halbieren sowie auf beiden Seiten im Mehl wenden, salzen und pfeffern. In der Pfanne bei schwacher Hitze garen.

Für die Sauce béarnaise die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser zermahlen. Den Estragon-Essig, den Weißwein, die Schalotten, die Pfefferkörner, drei Zweige Estragon und die Kerbelblätter aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend abkühlen lassen. Anschließend die Eier trennen und das Eigelb in die Kasserolle geben. Fünf Esslöffel der Reduktion hinzufügen und auf schwacher Hitze in Achterschleifen schlagen. Wenn die Sauce sämig wird, die Butter in kleinen Stücken unterrühren. Abschließend vier Zweige Estragon fein schneiden und hinzufügen.

Für das Kartoffelstroh die Kartoffeln schälen, waschen und trockentupfen. Diese in Fäden reiben und in eine Schüssel Wasser legen, damit die Stärke entweicht. Anschließend die Strohkartoffeln kurz frittieren, bis sie kross sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Abschließend salzen.

Den Kabeljau mit Kartoffelstroh und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten, mit Gartenkresse garnieren und servieren.

Michèle van Beirs am 06. Juli 2015