

Kabeljau mit Senf-Soße, Spinat mit Speck, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Fisch: 400 g Kabeljaufilet Öl, Pfeffer, Salz

Für die Bratkartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln 200 g Zwiebeln 100 g Schinkenwürfel

2 EL ganzer Kümmel Gewürzsalz Pflanzenöl, Salz

Für die Senfsauce:

1 Knolle Sellerie 1 kleine Lauchstange 1 Zitrone

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 250 ml Fischfond 100 ml Sahne

100 ml Milch 100 g Pommery Senf 4 EL kalte Butterflocken

1 Prise Zucker Stärke Öl, Pfeffer, Salz

Für den Spinat:

300 g Blattspinat 50 g Bauchspeckwürfel 100 g Ziegenfrischkäse

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 3 cm Ingwer

1 Zitrone 6 EL Schlagsahne 1 TL Tannenhonig

$\frac{1}{2}$ TL Harrissa 1 Muskatnuss 1 TL Butterschmalz

Meersalz Pfeffer

Für die Garnitur: 1 TL Petersilie 1 TL Schnittlauch

Für den Fisch: Den Fisch waschen und trocken tupfen. In größere Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser kochen und abgießen. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ausreichend Öl goldbraun braten. Den gewürfelten Schinken dazugeben. Zwiebeln abziehen, klein hacken und kurz mitbraten. Mit einer Prise Gewürzsalz mild abschmecken. Mit Kümmel bestreuen.

Für die Senfsauce: Sellerie und Lauch putzen, klein hacken; und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Fischfond ablöschen. Den Senf mit Milch in einer Schüssel glattrühren und in die Pfanne geben. Mit Sahne aufgießen und die kalten Butterflocken mit dem Schneebesen einarbeiten. Zitrone abreiben. Sauce mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, klein schneiden, in die Sauce einrühren und mit Stärke abbinden.

Für den Spinat: Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Spinat etwa 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Den blanchierten Spinat ausdrücken, mit dem Küchentuch trocknen. In kleine Streifen schneiden. Den gewürfelten Bauchspeck bei mittlerer Hitze in Butterschmalz braten. Die Schalotte abziehen, klein hacken und darin anschwitzen. Honig hinzugeben und karamellisieren. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Den Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden, danach in der Pfanne mitbraten. Zum Schluss Knoblauch und Ingwer wieder entfernen. Spinat mit Ziegenfrischkäse, dem Speck und den Schalotten aus der Pfanne vermengen, alles verrühren und mit Sahne verfeinern. Mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken, mit Harrissa schärfen. Zitrone abreiben und zum Schluss den Abrieb über den Spinat geben.

Für die Garnitur: Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schnittlauch putzen und klein schneiden. Bratkartoffeln schuppenförmig auf den vorgewärmten Teller geben, die Fischstücke vorsichtig darüber setzen. Die Senfsauce rund herum anrichten und den Rest in einem Schälchen dazu reichen. Das Gericht mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.

Hanns-Georg von Wolff am 08. Januar 2019