

Kabeljau mit Knäckebrot-Knusper, Petersilienwurzel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljau-Loin à 150 g	160 ml milder Kefir	2 frische Lorbeerblätter
50 g frische Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Knusper:

2 Sch. Knäckebrot	2 EL Butter
-------------------	-------------

Für das Püree:

200 g Petersilienwurzel	2 EL Butter	80 g Sahne
Zucker	Salz	

Für den Queller:

30 g Queller	1 TL Butter
--------------	-------------

Für die Bete:

1 Kn. vorgegarte Rote Bete	1 Kn. rosa weiße Ringelbete	1 mini Kn. Gelbe Ringelbete
1 mini Kn. Orange Ringelbete	1 kleine Schalotte	70 ml Balsamico Bianco
70 ml geröst. Haselnussöl	1 Msp. mittelscharfer Senf	1 Zweig Dill
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

100 g Schinken-Würfel	1 Schalotte	200 ml Sahne
2 TL Sojalecithin	Salz	

Für den Fisch:

Das Wasser im Sous-Vide-Becken auf 54 Grad einstellen. Lorbeerblätter mehrmals einreißen und Wacholderbeeren im Mörser anstoßen. Beides mit Salz und Kefir vermischen und in einen Sous-Vide-Beutel geben.

Kabeljau hinzufügen und den Beutel zu schweißen. Im Sous-Vide-Becken 20 Minuten garen lassen.

Beutel aufschneiden und den Fisch vorsichtig heraus holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Knusper:

Knäckebrotsscheiben in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer in feine Brösel klopfen.

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen und solange im Topf lassen, bis diese leicht gebräunt ist. Ein kleines Sieb mit Küchenkrepp auslegen und die Butter dadurch in eine Tasse filtern.

Kurz vorm Anrichten die feinen Brösel auf die Fischfilets verteilen und mit je 1 EL Braunen Butter übergießen.

Für das Püree:

Petersilienwurzel schälen, würfeln und in einem Topf mit Butter anschwitzen, Sahne angießen, leicht salzen und weichkochen, danach pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Zucker würzen.

Für den Queller:

Queller gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, den Queller dazugeben und circa 2 Minuten anbraten.

Für die Bete:

Dill abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Schalotte abziehen und feinwürfeln. In einer kleinen Schüssel Schalotte, Balsamico, Haselnussöl und Senf miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer

und Zucker abschmecken und den Dill unterrühren.

Ringel-Beten schälen und mit der Aufschnittmaschine von jeder einige Scheiben in 2mm dicke Scheiben abschneiden. Etwas gesalzenes Wasser im Topf zum Kochen bringen und die Scheiben darin bissfest blanchieren, herausnehmen und in die Schüssel in die Vinaigrette hineingeben.

Aus der vorgegarten Roten Bete mit einem Kugelausstechen Kugeln ausstechen und ebenfalls leicht marinieren.

Für den Schaum:

Schalotte abziehen und würfeln. In einem Topf die Speckwürfel, ohne Zugabe von Fett, mit den Schalottenwürfeln leicht anbraten. 150 ml Sahne hinzufügen und einmal aufkochen. Topf von der Herdplatte nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Sahne zugeben, erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen. Salzen und Sojalecithin dazugeben. Durch ein Sieb passieren und die aufgefangene Speck- Sahne mit dem Stabmixer aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 19. November 2019