

# Kabeljau mit Spitzkohl-Risotto, Weißkraut-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Spitzkohl-Risotto:**

200 g Risottoreis	$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	2 Schalotten
1 kleine rote Chili	200 ml trockener Weißwein	600 ml Gemüsefond
150 g Parmesan	100 g Butterschmalz	70 g Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Chinakohl-Weißkraut-Salat:**

1 Chinakohl	$\frac{1}{2}$ Weißkraut	1 Zwiebel
2 Orangen	50 ml Weißer Balsamicoessig	5 EL Kaffeesahne
200 ml Crème fraîche	Salz	

**Für den Kabeljau:**

2 Kabeljaufilets mit Haut	100 g Weizenmehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Spitzkohl-Risotto:**

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz andünsten.

Risottoreis hineingeben und ebenfalls anbraten. Spitzkohl klein schneiden und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen.

Eine angeritzte Chilischote kurz hineingeben und Gemüsefond zugeben, so dass der Reis nicht ansetzt.

Vor dem Servieren den Parmesan über das Risotto reiben und die Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Chinakohl-Weißkraut-Salat:**

Weißkraut putzen, in Streifen schneiden und in kleine Schale legen.

Danach salzen, Essig darüber geben und ziehen lassen. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Für das Salatdressing Balsamico und Kaffeesahne in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern und Crème fraîche einrühren. Weißkohl und Zwiebeln in die Schüssel zum Dressing geben und verrühren.

Orangen filetieren, die Hälfte in Würfel schneiden und zum Kraut-Salat dazugeben. Übrige Orangenfilets zum Garnieren aufbewahren.

Chinakohl waschen und trocknen. Die äußeren Blätter ablösen und zum Anrichten aufbewahren. Die Chinakohl-Spitzen zur Seite legen.

Den Rest vom Chinakohl in Streifen schneiden und etwa 10 Minuten vor dem Anrichten zum Weißkohl zugeben und alles gut vermengen.

Für die Optik nun die Chinakohlspitzen in den Salat geben.

Zum Anrichten ein Chinablatt auf den Teller legen und den Chinakohl-Weißkraut-Salat mit Orangenfilets darauf geben.

**Für den Kabeljau:**

Kabeljau waschen und trocken tupfen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Danach bemehlen und auf der Hautseite in Butterschmalz bei mittlerer Temperatur anbraten, nach 2-3 Minuten wenden und kurz ruhen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Schmitz am 20. Januar 2022