

Kabeljau, Nussbutter-Schaum, Spinat, Blumenkohl

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

350 g Kabeljauloin, mit Haut Butter Salz
Pfeffer

Für den Nussbutterschaum:

1 Schalotte 100 g Butter 80 g Frischkäse
100 ml Weißwein 50 ml Wermut 100 ml Fischfond
1 Prise Piment d'Espelette Salz weißer Pfeffer

Für den Spinat:

400 g frischen Spinat 2 Schalotten 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Blumenkohl-Wan-Tans:

$\frac{1}{4}$ Blumenkohl 6 Blätter Wan Tan 1 Ei
Butter 2 EL Sojasauce 4 EL Pankomehl
Muskatnuss

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der flüssigen Butter in einer kleinen feuerfesten Form bei 140 Grad im Ofen ca. 8-10 Minuten garen.

Dabei ab und zu wenden. Die Haut erst kurz vor dem Anrichten abziehen, damit der Fisch gut zusammenhält.

Für den Nussbutterschaum:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schön nussig bräunen und dabei die Schalotte mit schmoren lassen. Dann alle restlichen Zutaten, bis auf den Frischkäse, dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Frischkäse einrühren, abschmecken, pürieren und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Anschließend in einen Espuma-Siphon füllen und mit einer Druckpatrone versehen. Wer Zuhause keinen Siphon hat, kann die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Spinat:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat zusammen mit den gewürfelten Schalotten in Olivenöl anschwitzen, abschmecken und warm anrichten.

Für die Blumenkohl-Wan-Tans:

Blumenkohl mit einer feinen Reibe in kleine Stückchen reiben. Dann in einer Pfanne in Butter anschwitzen und das Pankomehl dazugeben.

Hierbei kann es ruhig leicht bräunen. Mit Muskatnuss und Sojasauce abschmecken. Die fertige Blumenkohlmasse in kleinen Häufchen auf die Wan-Tan-Blättchen setzen. Ei trennen und Eiweiß auffangen. Die Teigränder leicht mit Eiweiß bepinseln, nach oben hin verschließen und gut andrücken. Die Form der Taschen ist dabei egal. Anschließend in kleinen Dampfkorbchen etwa 2-4 Minuten dämpfen und auf den Spinat setzen.

Den Fisch in die Mitte eines Tellers, am besten leicht tiefe Teller, setzen und großzügig mit dem Nussbutterschaum besprühen. Spinat und Wan Tan platzieren und servieren.

Björn Freitag am 13. September 2024