

# Kabeljau, Wurzelgemüse, Erbsen-Pfifferling-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

|                          |                            |                   |
|--------------------------|----------------------------|-------------------|
| 2 Kabeljaufilet mit Haut | 1 Liter trockener Weißwein | 500 ml Hühnerfond |
| 250 ml Himbeeressig      | 3 Lorbeerblätter           | 10 Pfefferkörner  |
| 50 ml Kürbiskernöl       | Salz                       | Pfeffer           |

**Für das Gemüse:**

|                  |                            |                       |
|------------------|----------------------------|-----------------------|
| 2 gelbe Karotten | 2 orangene Karotten        | 2 violette Karotten   |
| 100 g Sellerie   | 10 cm frischer Meerrettich | Butter, Salz, Pfeffer |

**Für das Risotto:**

|                             |                           |                      |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------|
| 100 g Carnaroli-Risottoreis | 50 g Pfifferlinge         | 100 g TK-Erbsen      |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln    | 2 Schalotten              | 120 g Parmesan       |
| 250 g Butter                | 500 ml trockener Weißwein | 1,5 Liter Rinderfond |
| Salz                        | Pfeffer                   |                      |

**Für den Salat:**

|                  |                  |                    |
|------------------|------------------|--------------------|
| 2 Fenchelknollen | 1 Orange, Frucht | 50 ml Himbeeressig |
| 50 ml Olivenöl   | Salz             | Pfeffer            |

**Für die Garnitur:**

½ Granatapfel

**Für den Kabeljau:**

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weißwein, Fond und Himbeeressig zusammen mit Lorbeer, Pfefferkörnern und Salz kurz aufkochen und ziehen lassen. Einen Schuss Kürbiskernöl hinzugeben. Fisch in den Sud legen und für 15 Minuten darin ziehen lassen. Nach dem Konfieren die Haut vom Fisch lösen.

**Für das Gemüse:**

Karotten und Sellerie schneiden und in Stifte schneiden. Anschließend kurz in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Meerrettich garnieren.

**Für das Risotto:**

Schalotten abziehen, fein schneiden und in Butter goldgelb rösten.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Ebenfalls in Butter rösten. Reis hinzugeben, kurz anbraten, mit Rindsuppe ablöschen, immer wieder nachgießen. Zeitgleich Erbsen und Pfifferlinge kurz in Butter anbraten und zur Seite stellen. Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren zusammen mit den Erbsen und Pfifferlingen zum Reis geben.

Abschließend kalte Butter unterheben.

**Für den Salat:**

Fenchel putzen und fein schneiden. Kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Orangen filetieren. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen und Fenchel und Orange darin ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Granatapfelkerne auslösen.

Alexander Springer am 23. September 2024