

Kabeljau mit Wermut-Soße, Pastinaken-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Kabeljauloins, à 150 g	Butter	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
Butter	80 ml trockener Weißwein	120 ml franz. Wermut
120 ml Gemüsefond	Speisestärke	Salz

Für das Kartoffel-Püree:

250 g Pastinaken	250 g mehligk. Kartoffeln	150 ml Milch
100 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten	50 g geräucherter Speck	Butter
Salz		

Für den Fisch:

Den Kabeljau von möglichen Gräten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin glasig braten.

Kurz vor dem Servieren Butter hinzugeben und Fisch in der zerlassenen Butter schwenken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und etwas reduzieren lassen.

Gemüsefond und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Sauce mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren.

Sauce mit kalter Butter aufmontieren und bei Bedarf etwas Speisestärke hinzufügen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für das Kartoffel-Pastinaken-Püree:

Pastinaken und Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Milch und Butter verrühren.

Das Püree mit Muskat und Salz würzen und abschmecken.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten putzen, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Speck würfeln und in Butter in einer Pfanne anrösten.

Zuckerschoten dazugeben und abschmecken.

Alexander Marquardt am 27. Januar 2025