

Kabeljau mit Weißwein-Soße mit Blumenkohl-Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets à 130 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	Piment-d'Espelette	Mersalz, Pfeffer

Für das Püree:

200 g Blumenkohl	200 g Hokkaido-Kürbis	50 ml Sahne
50 ml Milch	500 ml Gemüfefond	75 g Butter
20 g Butterschmalz	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL Piment d'Espelette
$\frac{1}{2}$ Limette	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Frühlingszwiebeln:

1 Bund Frühlingszwiebeln	100 ml Gemüfefond	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte	15 g Butter	50 g eiskalte Butter
100 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein	100 ml Sahne
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für den Bacon-Knusper:

50 g Frühstücksspeck

Für die Garnitur:

6 Haselnüsse, ohne Schale

Für den Kabeljau:

Die Kabeljaufilets ganz leicht mit Mehl bestäuben, gut abklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz mit angedrückter Knoblauchzehe in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Kabeljau bei hoher Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Vor dem Servieren mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen.

Für das Püree:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kleine Röschen des Blumenkohls abschneiden und langsam in Butterschmalz bissfest anbraten, bis eine goldbraune Röstung entsteht.

Leicht salzen.

50 g Butter in einem Topf schmelzen. Den Rest des Blumenkohls und den Kürbis grob zerkleinern und in eine große Auflaufform geben.

Geschmolzene Butter mit Olivenöl und Salz über das Gemüse geben und kurz vermengen und im Ofen ca. 20 Min rösten. Blumenkohl und Kürbis mit restlicher Butter, Sahne, Milch und Fond mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Piment, Limettenabrieb und Saft abschmecken.

Für die Frühlingszwiebeln:

Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Frühlingszwiebeln darin anbraten, bis sie etwas gebräunt sind. Mit dem Gemüfefond aufgießen und ca. 5 Min schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Weißweinsauce:

Schalotte abziehen, grob hacken und ohne Bräunung in der Butter angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen. Weißwein mit den Thymian Zweigen, dem Lorbeerblatt und etwas Pfeffer um ca. die Hälfte unter köcheln reduzieren. Fond dazu und ca. 5 min weiterköcheln lassen.

Sahne gegen Ende hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Durch ein Sieb in ein hohes Gefäß gießen und mit der eiskalten Butter kurz vor dem Anrichten mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Bacon-Knusper:

Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen bis er knusprig ist.

Auf ein Küchenpapier geben, Fett abtropfen und abkühlen lassen. Dann den knusprigen Speck grob zerbröseln.

Für die Garnitur:

Haselnüsse grob in einem Zerkleinerer hacken und in einer Pfanne kurz anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 12. Oktober 2021