

## Kabeljau aus dem Wurzelsud mit Senf-Soße

### Für 2 Personen

500 g kleine Kartoffeln, fest	Salz	2 Kabeljaufilets à 200 g
75 g Lauch	75 g Sellerie	75 g Karotten
1 Zwiebel	100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner, zerdrückt	Salz	

### Für die Senfsauce:

1/8 l Fischfond	1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein
70 g Butter	1 TL Dijon Senf, grob	1 TL Senf, mittelscharf
Pfeffer	1 Bund Blattpetersilie	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Fischfilets abwaschen, trocken tupfen und noch vorhandene Gräte ziehen. Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebel waschen, putzen und in feine dünne Streifen schneiden. Für den Sud 2 Liter Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und etwas Salz aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Fischfilets dazugeben und ca. 10 Minuten im Sud ziehen lassen.

Für die Sauce:

Den Fischfond, die Sahne und den Weißwein um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Dann 40 g kalter Butter unterrühren, den Senf einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce kurz aufmixen. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Butter in einen Topf geben und zerlaufen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und mit restlicher Butter und der Petersilie vermischen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, mit dem Kabeljau belegen und mit der Senfsauce übergießen. Etwas gehackte Petersilie darüber streuen. Petersilienkartoffeln dazu reichen.

Otto Koch am 07. März 2014