

Kabeljau im Speck-Mantel, Kohlrabi in Senf-Kapern-Butter

Für zwei Personen

2 Kabeljaufilets, à 150 g	4 Scheiben Schinkenspeck	500 g Kohlrabi
2 Schalotten	0,5 Bund Schnittlauch	1 Zitrone
1 TL Kapern	1 TL Zucker	2 EL körniger Dijon-Senf
30 g Butter	3 EL Butterschmalz	150 ml Gemüsefond
Salz, weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer	

Den Fisch waschen, trocken tupfen und von jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürzten Filets jeweils mit zwei Scheiben Schinkenspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Den Kohlrabi putzen, schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zwei Kohlrabi-blätter für die Garnierung zur Seite legen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Kapern abtropfen lassen und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie den Kohlrabi darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Senf einrühren und mit dem Fond ablöschen. Im geschlossenen Topf circa zehn Minuten dünsten. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Den Zitronen abrieb zusammen mit den Kapern zu dem Kohlrabi geben und im offenen Topf so lange weiter garen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterheben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kabeljaufilets darin bei starker Hitze auf jeder Seite circa zwei bis drei Minuten goldbraun anbraten. Die Kabeljaufilets auf den Kohlrabi-Blättern anrichten und mit dem Kohlrabigemüse servieren.

Horst Lichter am 14. März 2014