

Kabeljau, Gänse-Leber, Kürbis, Grünkohl, Kräutersalat

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

400 g Kabeljauloin	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Zitronenthymian
Mehl	100 g Meersalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Gänse-Leber:

150 g ungest. Gänseleber	2 TL Butter	Honig
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräuter	1 Zitrone, Saft, Abrieb	15 g Weißweinessig
30 g Honig	60 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für den karamellisierten Grünkohl:

200 g Grünkohl	Olivenöl	15 g brauner Zucker
3 g Salz		

Für den Kürbis:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
40 g Butter	40 ml Wermut	100 ml Geflügelfond
2 Kapseln grüner Kardamom	1 Prise brauner Zucker	Salz

Für die Beurre blanc:

1 kg Hokkaido-Kürbis	200 g Butter	200 ml Weißwein
½ Bund Koriander	1 Lorbeerblatt	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kabeljau mit Meersalz von allen Seiten einreiben, in Folie einschlagen und kurz einwirken lassen. Dann das Salz abwaschen, den Fisch trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Stücke von der Hautseite mehlieren und vorsichtig abklopfen. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite anbraten und mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Zitronenthymian arrosieren. Fisch in eine gebutterte Auflaufform samt Aromaten geben und im Ofen bei 160 Grad 4-5 Minuten glasig garen.

Zum Schluss etwas Abrieb der Zitrone zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gänse-Leber:

Butter in einer Pfanne zu Nussbutter schmelzen lassen. Leber putzen und von allen Seiten in Nussbutter kurz und scharf anbraten. Rosmarin zugeben und zum Schluss etwas Honig über die Leber geben. Im Ofen bei ca. 55 Grad warmhalten. Erst am Ende salzen und pfeffern.

Für den Wildkräutersalat:

Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer, Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken. Wildkräuter putzen und darin marinieren.

Für den karamellisierten Grünkohl:

Grünkohl unter fließendem Wasser säubern, bis kein Sand mehr am Grünkohl haftet. Kohl mit Hilfe eines Küchentuches trocken tupfen. In eine heiße Pfanne Olivenöl geben, kurz heiß werden lassen und den Grünkohl hineingeben. Braunen Zucker dazu geben, die Hitze wegnehmen, mit Salz würzen und direkt servieren.

Für den Kürbis:

Kürbis putzen. Schalotte und Knoblauch abziehen. Kürbis sowie die Schalotte in Brunoise schneiden. Knoblauch hacken. Einen Stieltopf aufstellen, die Hälfte der Butter sowie die Kürbis-

Brunoise hineingeben.

Alles einen Moment anrösten, dann salzen und zuckern. Schalotten und Knoblauch dazu geben. Butter braun werden lassen, Kardamom hinzufügen und mit Wermut ablöschen. Einkochen und den Geflügelfond dazu geben. Kardamom herausnehmen, Geflügelfond auf 1/5 einkochen lassen und zum Glasieren die andere Hälfte der Butter dazu geben. Final abschmecken.

Für die Beurre blanc:

Kürbis entsaften. Koriander feinschneiden. Den aufgefangenen Saft auf die Hälfte reduzieren. Weißwein separat mit Koriander, Lorbeer und schwarzem Pfeffer um die Hälfte reduzieren. Beide Flüssigkeiten, sofern beides reduziert ist, zusammengeben. Anschließend passieren, mit Butter montieren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Schaumig aufmixen.

Robin Pietsch am 01. November 2024