

Kabeljau-Loin und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Kabeljau-Loin:

2 Kabeljau-Loins, à 160 g	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb	1 kl. Kombu-Alge
4 getrock. Shiitake	3-4 EL Bonitoflocken	Salz, weißer Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

400 g festk. Kartoffeln	80 g Butter	100 ml Milch
1 TL gerösteter Sesam	2 grüne Shiso-Blätter	Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer		

Für den Gurken-Sud:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	2-3 cm Ingwer	1 kl. rote Chili
1 Kaffirlimette, Saft, Abrieb	2 Kaffirlimettenblätter	120 ml Ponzu
40 ml Yuzusaft	1 TL helles geröst. Sesamöl	Tapiokastärke
1 TL Zucker	1 TL Szechuan-Pfefferkörner	

Für das Lauchnest:

1 Stange Lauch	Pflanzenöl	Salz
----------------	------------	------

Für den Kabeljau-Loin:

1 Liter Wasser mit Shiitake und Kombu langsam erhitzen und 15 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen. Kurz vor dem Dämpfen die Bonitoflocken zugeben, einmal aufwallen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Sud in einen Topf geben und den Bambuskorb daraufsetzen. Kabeljau leicht mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Limettenabrieb würzen und im Bambuskorb je nach Stärke 6-8 Minuten sanft dämpfen. Der Fisch soll glasig, saftig und gerade eben gegart sein.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln weich kochen und ausdampfen lassen.

Butter leicht räuchern. Dafür die warme Butter in ein flaches Gefäß geben und kurz unter einer Räucherglocke mithilfe einer Räucherpistole oder in einem geschlossenen Behälter mit Rauch durch Räucherspäne aromatisieren. Milch erwärmen. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit geräucherter Butter und heißer Milch zu einem feinen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss gerösteten Sesam und hauchdünn geschnittenes Shiso unterheben.

Für den Gurken-Sud:

Ingwer, Chili, Kaffirlimetten-Abrieb, Kaffirlimettenblätter, Ponzu, Yuzusaft, Zucker und den ganzen Szechuanpfeffer langsam auf etwa zwei Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und vollständig auskühlen lassen. Gurke fein würfeln und unter den kalten Sud heben. Mit frischem Kaffirlimettenabrieb und etwas Saft abschmecken. Optional den Sud mit wenig Tapiokastärke leicht abbinden. Zum Schluss vorsichtig etwas geröstetes Sesamöl einlaufen lassen. Das Öl darf sich leicht sichtbar absetzen.

Für das knusprige Lauchnest:

Das Weiße vom Lauch in hauchdünne, 10 cm lange Streifen schneiden. In kaltem Wasser kurz wässern und anschließend sehr gut trocknen. Bei 140°C langsam goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier oder einem Tuch abtropfen lassen und leicht salzen. Zu kleinen lockeren Nestern formen.

Das geräucherte Kartoffelpüree mittig in einen tiefen Teller setzen.
Yuzu-Kaffirlimetten-Gurken-Sud großzügig darum angießen. Den gedämpften Kabeljau mittig auf das Püree platzieren. Das knusprige Lauchnest obenauf setzen.

Robin Pietsch am 17. Juli 2026