

Konfierter Kabeljau, Kartoffel-Stroh, Erbsen-Minz-Püree

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

1 Kabeljauloin (150-200 g)	1 Zitrone	3 Zweige Oregano
400 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

4 mehligk. Kartoffeln	2 EL weißer Balsamico	Öl, Salz
-----------------------	-----------------------	----------

Für das Erbsen-Minz-Püree:

300 g TK grüne Erbsen	400 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten
150 ml Sahne	50 ml Milch	150 ml Geflügelfond
100 g Butter	Muskatblütensalz	3 Stiele frische Minze
Salz		

Für den Trüffelschaum:

frischer Trüffel	2 Schalotten	1 Zitrone
150 g Sahne	1 EL Butter	60 ml trockener Weißwein
2 EL französischer Wermut	200 ml Hühnerfond	Zucker
Sojalecithin	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Rote Kresse

Für den Kabeljau:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Oregano abbrausen, trockenwedeln, halbieren. Öl in einem Topf auf 80 Grad erwärmen und in eine ofenfeste Form umfüllen. Oregano dazugeben. Zitrone waschen, mit einem Sparschäler breite Zesten abschneiden und ebenfalls dazugeben. Fisch mit Küchenpapier etwas trocken tupfen und in die Form mit Öl legen. Mit hitzebeständiger Klarsichtfolie oder Backpapier bedecken und je nach Dicke des Filets 15- 20 Minuten konfieren. Der Kabeljau sollte eine Kerntemperatur von 54 Grad nicht überschreiten.

Kabeljau vorsichtig aus dem Öl heben und auf Küchenpapier 2 Minuten abgedeckt abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln schälen, waschen und trockentupfen. Kartoffeln mit einem Hobel, einer Reibe o.Ä. in feine Streifen schneiden. Kartoffel-Stroh in eine Schüssel mit warmen Wasser mit dem Balsamico geben.

Stroh abtropfen lassen, trocken tupfen und bei 160 Grad in der Fritteuse vorfrittieren, ohne dass es schon Farbe annimmt (ca. 2 Minuten).

Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad in der Fritteuse goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

Schalotten abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen.

Schalotten und Erbsen darin anschwitzen. Geflügelfond angießen und 8 Minuten köcheln lassen. Frische Minze abbrausen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Zu der Masse geben und anschließend in einem Standmixer fein pürieren.

Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im Wasserdampf weich garen.

Sahne und Milch in einem Topf erhitzen und mit Muskatblütensalz würzen. Kartoffel zweimal durch eine Presse in einen großen Topf drücken, heiße Sahne, restliche Butter und die pürierten Erbsen zugeben, mit einem Holzlöffel vermengen und warmhalten. Mit Salz abschmecken.

Für den Trüffelschaum:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Zitrone waschen und Zesten abhobeln.

Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten andünsten, mit Wein und franz.

Wermut ablöschen und vollständig reduzieren lassen.

Mit Fond auffüllen und aufkochen. Mit der Sahne aufmixen und durch ein Sieb passieren. Sauce mit gehobeltem Trüffel, Zitronenzesten, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Sojalecithin einrühren, noch einmal aufmixen und den Schaum abschöpfen.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 21. Juli 2020