

Kabeljau, Zitronen-Dill-Soße, Kartoffel-Kapern-Püree

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljau-Loins à 100 g	2 äußere Wirsingblätter	8 grüne Weintrauben
50 g Engelshaar	1 Ei	Öl
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Soße:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	20 g Butter
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Lorbeerblatt	1 Pimentkorn	1 Wacholderbeere
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	2 TL Kapern	60 ml Milch
40 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für den Wirsing:

250 g Wirsing	30 g grüner Speck	1 Msp. Butter
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

20 g Wildkräuter	$\frac{1}{2}$ TL Apfelessig	1 Spritzer Honig
1 TL mildes Öl	1 Zweig Dill	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

Meerrettich

Für den Kabeljau:

Die Wirsingblätter in gesalzenem Wasser 1-2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Zwischen zwei Küchentüchern mit einem Nudelholz gleichmäßig flach rollen.

Weintrauben in hauchdünne Scheiben schneiden.

Kabeljau salzen und pfeffern, mit den Traubenscheiben belegen und straff in jeweils ein Wirsingblatt einrollen. Die Enden leicht einschlagen.

Die Wirsing-Päckchen in einen leicht geölten Bambus-Dämpfkorb legen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten dämpfen. Dann die Wirsing-Päckchen panieren. Dafür zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt mit locker aufgezogenem Engelshaar ummanteln.

Päckchen in heißem Öl rundherum goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Engelshaar mit leicht geölten Fingern aufziehen, locker um den Fisch legen und nur leicht andrücken so erhält man ein besonders feines, knuspriges Ergebnis.

Für die Zitronen-Dill-Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalotte in Butter glasig anschwitzen. Lorbeer, Piment, Wacholder und Zitronenabrieb zugeben. Mit Weißwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Die Sauce fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Sahne auffüllen und erneut erhitzen. Dill grob schnei-

den, blanchieren, mit der Sauce mixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stück kalter Butter aufmixen.

Für das Kartoffel-Kapern-Püree:

Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser weich garen.

Abgießen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Mit heißer Milch, Butter, Muskat und Salz vermengen und abschmecken.

Kapern abtropfen lassen, fein hacken und unter das Püree heben. Bei Bedarf durch ein feines Sieb streichen.

Für den Wirsing:

Wirsing putzen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett langsam auslassen, bis er leicht Farbe nimmt. Butter zugeben, schmelzen lassen und den fein geschnittenen Wirsing einrühren. Kurz anschwitzen, dabei regelmäßig rühren. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Wirsing soll leicht Farbe nehmen und ein saftig gebratenes Gemüse mit Biss sein.

Für den Wildkräuter-Dill-Salat:

Öl, Apfelessig und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die Kräuter mit der Marinade vermengen und locker auftürmen. Dill zupfen und zugeben.

Für die Garnitur:

Das Kartoffel-Kapern-Püree mittig auf dem Teller platzieren und als Nocke leicht ange-drückt anrichten. Den karamellisierten Wirsing mittig auf und leicht über das Püree geben das Gemüse steht im Mittelpunkt.

Den knusprig frittierten Kabeljau mittig auf den Wirsing setzen. Darauf locker den marinierten Wildkräuter-Dill-Salat in die Höhe bauen. Die Zitronen-Dill-Sauce nappiert um das Gericht geben. Zum Schluss mit frisch geriebenem Meerrettich vollenden.

Robin Pietsch am 10. Oktober 2025