

Hauptgericht

Winterkabeljau mit Beurre Noisette, Haselnuss, getrüffeltem Wirsing, Blumenkohl und Erbsenpüree

Zutaten:

800 g Kabeljau Art. Nr. 282897

0.1 Bund Rosmarin

Pfeffer

Zucker

0.2 St. Zitrone

0.5 St. Zwiebel

Muskat

175 g Butter

Fleur de Sel

200 g Erbsen

125 ml Sahne

350 g Wirsing

0.25 St. Blumenkohl (Stück)

20 g Trüffelbutter

60 g Haselnüsse

Pflanzenöl

Salz

20 g Trüffelsauce

Zubereitung:

Für den Fisch das Filet in vier gleich große Stücke schneiden. Die Filets auf ein geöltes Backblech legen. Zum Anrichten die Filets mit Pflanzenöl bepinseln, etwas fein geschnittenen Rosmarin und Zitronenabrieb darübergerben. Frischhaltefolie direkt auf die Filets legen und im Ofen bei 60 °C ca. 12 Minuten schonend garen, danach mit Fleur de Sel würzen und sofort servieren. Für die Beurre Noisette die Haselnüsse mithilfe eines Fleischklopfers grob hacken. 120 g Butter in einem Topf aufkochen, bis die Molke anfängt, braun zu werden. Vom Herd nehmen und mit den gehackten Haselnüssen vermischen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zum Anrichten die Butter nochmals erhitzen, danach über den Fisch nappieren. Für das Erbsenpüree eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30 g Butter glasig dünsten. 125 ml Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200 g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für den Wirsing die Wirsingblätter in feine Streifen schneiden. Den Blumenkohl sehr fein hacken bzw. über eine Vierkantreibe reiben. In einem Topf 25 g Butter mit 20 g Trüffelbutter schmelzen, darin den Blumenkohl kräftig anbraten. Die Wirsingstreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Mit etwa 20 g Trüffelsauce abrunden. Bis zur Verwendung beiseitestellen. Beim Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.