

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2020 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Kabeljau-Crostini mit San-Daniele-Schinken

Zutaten für zwei Personen

Für die Kabeljau-Crostini:

400 g Kabeljaufilet, mit Haut
12 Scheiben Baguette
2 Scheiben San-Daniele-Schinken
50 g getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten
50 g in Öl eingelegte rote Pimentos (spanische Paprikaschoten)
8 Knoblauchzehen
500 ml Fischfond
3 Zweige Estragon
Schwarzes Oliven Fleur de Sel, zum Würzen
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Baguettescheiben in 100 ml Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

San-Daniele-Schinken in 20 ml Olivenöl kross braten, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen, dann zwischen den Fingern zerbröseln. Knoblauch abziehen. 3 Zehen mit dem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln und in 10 ml Olivenöl goldgelb braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten, Pimentos und 1 Knoblauchzehe mit einem Pürierstab zu einer Paste mixen, bei Bedarf etwas Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon abbrausen und trockenwedeln. Fischfond, die restlichen Knoblauchzehen, Estragon und 10 ml Olivenöl aufkochen lassen, leicht salzen und den Topf zur Seite ziehen.

Kabeljaufilet waschen, trockentupfen und im Ganzen in den Sud einlegen, abdecken und in ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Der Fisch ist gar, wenn er blättrig auseinandergezogen werden kann und im Inneren leicht glasig ist.

Zur Fertigstellung die Paste auf die Crostini streichen, die Kabeljaustücke darauf verteilen, mit Fleur de Sel würzen und die San-Daniele-Brösel darüber geben. Mit dem gerösteten Knoblauch, Estragon und einigen Tropfen Olivenöl garnieren.



Um den Kabeljau bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:
Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordatlantik (MSC, Naturland) oder FAO 27 Nordatlantik – Barentssee/Norwegische See (Nicht-MSC)
Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik (MSC) oder FAO 67 Nordostpazifik (MSC)

(Stand: Januar 2020)

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.