

Kabeljau mit Ibérico-Schinken, Schmorgurken und Petersilien-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2022/01/23/kabeljau-mit-iberico-schinken-schmorgurken-und-petersilien-kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

Für den Kabeljau:

- 2 Kabeljau-Rückenfilets à 200 g, küchenfertig, ohne Haut
- 6 hauchdünne Scheiben Ibérico-Schinken
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zitrone
- 100 g Butter
- Meersalz
- Pfeffer

Für die Schmorgurken:

- 2 kleine Salatgurken
- 200 ml Geflügelfond
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 TL Speisestärke
- ¼ Bund Dill
- Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Petersilien-Kartoffeln:

- 200 g festkochende Kartoffeln
- 20 g Butter
- ¼ Bund Petersilie
- Salz

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Kabeljau und die Schmorgurken eine Nussbutter herstellen. Hierfür Butter in einem Topf erwärmen, bis sie einen leichten Braunton annimmt.

Den Schinken zwischen 2 Blätter Backpapier geben, auf ein Backblech legen, mit einer feuerfesten Form beschweren und im Ofen bei 200 Grad circa 8 Minuten kross ausbacken.

Den Fisch kalt abbrausen und trockentupfen. Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Zitrone waschen und Schale vorsichtig abschneiden. Den Fisch von einer Seite mit Knoblauch und Zitronenschale in Nussbutter glasig anbraten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Fisch wenden und bei geringer Hitze glasig durchziehen lassen.

Die Gurken von den Enden befreien, schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. In circa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sauteuse Butter zerlassen und die Gurke darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Geflügelfond angießen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und die Sauce damit andicken. Dill abbrausen, trockenwedeln, Spitzen abzupfen und fein hacken. Senf, Dill und etwas Nussbutter zu den Gurken geben.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten. In einer Pfanne Butter erwärmen, Kartoffeln kurz darin schwenken, salzen und Petersilie unterheben.

Kabeljau mit krossem Ibérico-Schinken, Schmorgurken und Petersilien-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Moritz Forster

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Januar 2017

Episode: Leibgerichte