

Kabeljau / Senfsauce / braisierter Kopfsalat

Kategorie

Portionen 4

Datum 30.03.2011

Zutaten

50	g	Butter	0
0,2	l	Sahne 33%	0
1	Kg	Erbsen frisch	0
4	Stck.	Wachteleier	0
2	Spritzer	Balsamicoessig, weiß	0
2	Blatt	Gelatine	0
0,5	Bund	Schnittlauch	0
80	g	Butter	0
0,1	l	Sahne 33%	0
4	Stck.	Kartoffeln	0
2	Stck.	Kopfsalat, Mini	0
1	Stck.	Karotte	0 In Scheiben
0,5	l	Senfsauce	0
8	Stck.	Nudelplatten	0 frisch und sehr i
600	g	Skreifilet	0 Kabeljau



bildname: kabeljau-senfsauce

Zubereitung

Ein Drittel der Senfsauce mit der eingeweichten Gelatine erwärmen und in eine 2 cm hohe Form gießen. Erkalten lassen und in 4 Würfel von je 2cm schneiden. Mit den blanchierten Karottenscheiben einschlagen und danach im Nudelteig. Nun die Kartoffeln kochen, stampfen und mit 0,1 Liter Sahne, dünn geschnittenem Schnittlauch, Balsamicoessig (weiß), und 80g Butter abschmecken. Die Erbsen kochen und die Hälfte mit 0,2 l Sahne und der restlichen Butter zu einem Püree mixen. Den Kopfsalat 6 Minuten kochen, halbieren und mit Butter und Schalotten in einer Kasserole anbraten und braisieren. Zum Schluß etwas dünnes Erbsenpüree zugeben. Eine Court-Bouillon aus Wasser, Salz, Lorbeer, Schalotte, Pfefferkörnern und Senfkörner zubereiten und darin den portionierten Kabeljau pochieren. Herausnehmen, die Haut entfernen und auf dem Schnittlauchstampf anrichten. Den Senfsauceravioli kochen und darauf setzen. Das Wachtelei pochieren und auf den Kopfsalat setzen. Mit Erbsen und Erbsenpüree garnieren und die restliche Senfsauce aufschäumen und dazu reichen.

