

Hier und heute



Kabeljau mit Birnen, Bohnen und Blutwurst

Der deutsche Koch Stefan Pappert kümmerte sich nicht nur um das leibliche Wohl der Queen, sondern auch um das ihrer vielen Hausgäste. Hier ein Gericht aus seiner Küche.

Rezept

Island-Kabeljau mit Beurre blanc, Birne, Bohne und Blutwurst (Rezept für vier Personen)

Zutaten

- 800 g Kabeljaurückenfilet („Loin“) ohne Haut, grätenfrei
- 200 g Blutwurst
- 400 ml Fischfond
- 300 ml Weißwein
- 50 ml Wermut
- 2 Birnen, in Weißwein und Zucker pochiert
- 300 g feine grüne Bohnen, frisch
- 2 Stück Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Speisestärke
- 10 g Bohnenkraut, frisch
- 1 kleiner Bund Thymian
- 250 g Butter
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Sahne
- 10 ml weißer, milder Balsamicoessig
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- Gewürze
- Dill, Kerbel zum Dekorieren

Zubereitung confierter Kabeljau

Den Kabeljau in vier gleichgroße Stücke schneiden.

In eine gebutterte Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend den Fisch mit flüssiger Butter bepinseln.

Hier und heute



Auf die Fischstücke eine kleine Menge Thymianzweige zum Aromatisieren legen.

Den Backofen auf 110°C Umluft vorheizen.

Den Fisch in der Auflaufform mittig auf einem Gitter in den Ofen schieben und je nach Dicke der Fischstücke circa 20 bis 25 Minuten garen (die optimale Kerntemperatur des Fisches beträgt 55°C).

Tipps

- Zerfällt das Fischstück bei leichtem Fingerdruck in seine einzelnen Lamellen ist der optimale Gargrad erreicht)
- Alternativ leicht melieren, beschichtete Pfanne langsam erhitzen
- Wenn der Fisch in der Pfanne gebraten wird - Pfanne mit Pinsel ausölen, damit der Fisch brät und nicht frittiert
- Fisch alternativ auf Hautseite 3 Minuten anbraten und nur einmal wenden - für eine weitere Minute.

Zubereitung Beurre blanc

Thymian von den Stängeln befreien und fein hacken

1 Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden

Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und in 1 EL Sonnenblumenöl bei mittlerer Temperatur glasig anschwitzen

Gehackten Thymian und Knoblauch zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kurz anschwitzen.

Pfefferkörner grob zerstoßen und ebenfalls dazugeben.

Mit Wermut ablöschen, vollständig verkochen lassen, anschließend 100 ml Weißwein hinzugeben und ebenfalls verkochen lassen.

Dann mit Fischfond auffüllen und circa um die Hälfte reduzieren lassen.

Sahne hinzugeben und aufkochen lassen.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, in die kochende Beurre blanc geben und auf eine cremige Konsistenz abbinden.

Eiskalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach mit einem Mixstab unter die heiße, nicht mehr kochende Sauce montieren (die Sauce darf ab jetzt nicht mehr kochen!)

Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Balsamicoessig würzig abschmecken.

Tipp: Mit einem kleinen Schluck des süßen Pochierfonds der Birnen eine feine Balance zwischen Süße und Säure der Sauce herstellen

Zubereitung Birnen

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in circa 1x1cm große Würfel schneiden.

Hier und heute



In einem Topf den Zucker karamellisieren und mit dem übrigen Weißwein ablöschen.

Hat sich der Zucker vollständig in der Flüssigkeit vom Topfboden gelöst, die Masse mit einem Sternanis aromatisieren, kurz kochen lassen.

Die gewürfelten Birnen hinzugeben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Circa zwei Stunden ziehen lassen.

- Tipp: Die Birnen könnten problemlos bereits einige Tage vor Verwendung zubereitet werden

Zubereitung Bohnengemüse

Grüne Bohnen (z. B. Keniabohnen) in sehr feine Ringe schneiden.

In kochendem, gut gesalzenem Wasser bissfest blanchieren (circa 2 Minuten) und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Circa 10 Minuten im Eiswasser abkühlen lassen, dann auf ein Sieb geben und abtropfen lassen

Eine Schalotte in feine Würfel schneiden und in ein wenig Sonnenblumenöl anschwitzen.

Bohnenkraut von den Stängeln befreien, sehr fein hacken und zu den Zwiebeln geben, kurz mit anrösten.

Nun die Bohnen hinzugeben und kurz anbraten, kräftig pfeffern, die Birnenwürfel und wenig Birnenfond hinzugeben.

Mit Salz abschmecken.

Zubereitung Blutwurst

Die Blutwurst in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben kurz vor dem Anbraten mehlieren. In eine Pfanne Sonnenblumenöl geben und heiß von beiden Seiten anbraten.

Tipp: Das Anbraten der Blutwurst sollte unmittelbar vor dem Servieren erfolgen.

Finalisierung und Anrichten

Tiefe Teller möglichst vorwärmen.

Das Bohnen-Birnenngemüse mittig im Teller anrichten.

Darauf die Kabeljautranche setzen.

Die Beurre blanc mit einem Mixstab schaumig aufmixen, mit einer Kelle den schaumigen Teil oben auf der Sauce abheben und auf den Kabeljau geben.

Eine Scheibe der gebratenen Blutwurst auf den Kabeljau setzen.

Auf Wunsch mit Kräutern (z. B. Kerbel oder Dill) dekorieren und sofort servieren.