



Rezeptkarte

Kabeljau mit Purple Curry
gedämpft auf Spinat
und violetter Senfsauce

Kabeljau mit Purple Curry gedämpft auf Spinat und violetter Senfsauce

Zutaten (4 Personen):

Kabeljau: 500 g Kabeljaurückenfilet (Loin, gleichmäßiges Stück),
6 g Salz, 2 EL Olivenöl, 2 gehäufte TL Purple Curry,

Finish Salz z.B. Fleur de sel

Spinat: 900 g Spinat geputzt, 50 g Schalotte in feine Würfel,
20 g Knoblauch in feine Würfel, 50 g Butter, 1 EL Rapsöl, Salz,
weißer Pfeffer, Muskatnuss

Senfsauce: 40 g Schalotte in feine Würfel, 100 ml Weißwein
trocken, 100 ml Noilly Prat, 200 ml Fischfond, 200 ml Sahne,
½ TL Estragonblätter gefriergetrocknet, ½ EL violetter Senf,
1 EL rote Beetepulver, 20 g Butter, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung (ca. 1 Stunde plus 4 Stunden Marinierzeit):

Purple Curry mit dem Olivenöl zu einer Paste verrühren. Das Kabeljaurückenfilet mit dem Salz (ca. 6 g) gleichmäßig würzen und anschließend gleichmäßig mit der Paste einpinseln bzw. einstreichen. Den Kabeljau mit sechs Umdrehungen straff in Klarsichtfolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Den Fisch für circa 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Kabeljaufilet mit der Folie in 8 Scheiben schneiden und diese bei 85°C im Dampf 6 Minuten garen. Die Folie vorsichtig entfernen und die Scheiben anrichten. Zum Schluss mit Fleur de sel bestreuen. Für die violette Senfsauce die Schalottenwürfel mit Weißwein und Noilly Prat fast vollständig reduzieren. Den Fischfond dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne angießen, aufkochen und die Estragonblätter für 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und violetten Senf, rote Beetepulver sowie Butter einmischen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den geputzten Spinat gründlich waschen und schleudern. In einem breiten Topf das Rapsöl erhitzen und die Butter dazugeben. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel in der aufschäumenden Butter anschwitzen. Den trockenen Spinat dazugeben, anschwitzen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuss würzen.