



Hier und heute

Kabeljau mit Senf-Beurre blanc und Drillinge-Stampf

Zarter Kabeljau an würziger Senf-Beurre blanc auf Drillinge-Stampf: Fabian Timmer serviert ein exquisites Festmahl zum Nachkochen.

Das Rezept

von Fabian Timmer

Zutaten für den Kabeljau

- 600 g Kabeljaufilet (hautlos)
- 2 EL Butter (geschmolzen)
- Salz und viel frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für den Drillinge-Stampf

- 600 g Drillinge (kleine, festkochende Kartoffeln)
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Muskatnuss (optional)

Zutaten für die Senf-Beurre blanc

- 1 Schalotte (gewürfelt)
- 150 g Butter (kalt und gewürfelt)
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 3 EL süßer Senf
- 3 EL körniger, milder Senf
- 1 EL Speisestärke (in etwas kaltem Wasser aufgelöst)
- 1 Spritzer weißer Balsamico-Essig
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Kabeljau

Den Kabeljau in eine leicht gefettete Auflaufform legen. Den Fisch mit der geschmolzenen Butter großzügig bepinseln, salzen und mit viel frischem schwarzem Pfeffer würzen. Den Ofen auf 60 °C Umluft vorheizen. Den Kabeljau im Ofen etwa 35 Minuten garen.

Achtung: Die Garzeit kann je nach Ofen variieren. Der Kabeljau ist fertig, wenn er sich leicht in Lamellen teilen lässt und zart bleibt.

Drillinge-Stampf zubereiten

Die Drillinge in leicht gesalzenem Wasser gar kochen (ca. 20 Minuten). Nach dem Kochen abgießen, pellen und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Die Butter hinzufügen und den Stampf mit Salz, Pfeffer und optional etwas Muskatnuss abschmecken. Warm halten.

Senf-Beurre blanc zubereiten

Die gewürfelte Schalotte in einem Topf in etwas Butter anschwitzen, bis sie weich ist. Mit Weißwein ablöschen und den Fischfond hinzufügen. Die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einkochen lassen.

Sahne hinzufügen und kurz aufkochen. Sauce mit der angerührten Speisestärke binden. Lassen Sie die Sauce kurz aufkochen, bis sie leicht eindickt. Den süßen und den körnigen Senf unterrühren, dann einen Spritzer weißen Balsamico-Essig und eine Prise Zucker hinzufügen, um die Sauce abzurunden.



Hier und heute

Die restliche kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach unterrühren und Sauce mit einem Stabmixer oder Schneebesen schaumig aufmixen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Den Drillinge-Stampf auf den Tellern anrichten und den Kabeljau darauf platzieren.
Den Kabeljau mit der Senf-Beurre blanc großzügig beträufeln und alles sofort servieren.