

Alexander Kumptner | Gebackener Kabeljau auf Wiener Kartoffel-Salat mit Kerbelschaum

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/04/alexander-kumptner-gebackener-kabeljau-auf-wiener-kartoffel-salat-mit-kerbelschaum/

Zutaten für 2 Personen

Für den gebackenen Kabeljau:

- 2 Kabeljaufilets à 125 g, ohne Haut und Gräten
- 4 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- 200 g Mehl
- Maiskeimöl zum Ausbacken
- Salz

Für den Kartoffel-Salat:

- 200 g Kartoffeln, festkochend
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml Gemüsefond
- 60 ml weißer Balsamico
- 30 ml Maiskeimöl
- 3 EL mittelscharfer Senf
- Zucker
- Salz

Für den Kerbelschaum:

- 1 mehligkochende Kartoffel
- 3 Bund Kerbel
- 400 ml Geflügelfond
- 60 g kalte Butter
- Salz

Zubereitung:

Für den Salat den Fond erhitzen. Die Kartoffeln putzen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und bissfest garen. Anschließend abgießen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Sofort in den Fond geben und schwenken, bis sich die Stärke aus den Kartoffeln löst und der Fond leicht eindickt.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebel und Schnittlauch zu den Kartoffeln geben und mit Balsamico, Maiskeimöl, Senf, Zucker und Salz abschmecken.

Für den gebackenen Kabeljau den Fisch kalt abbrausen, trockentupfen und von allen Seiten gut salzen. In Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren. Maiskeimöl in einer Fritteuse auf etwa 175 – 180 Grad erhitzen und den Fisch darin goldgelb ausbacken.

Für den Kerbelschaum die Kartoffel schälen, fein schneiden und in Geflügelfond weich kochen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Kerbel darin blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in den Kartoffelfond einmixen. Durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter aufmontieren, bis ein Schaum entsteht. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Gebackenen Kabeljau auf Wiener Kartoffel-Salat mit Kerbelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Dezember 2016

Episode: Finale / Hauptgericht