



## Kabeljau mit grüner Sauce auf Safrankartoffeln und Paprikapüree

Merluzzo al vapore con salsa verde – ein Feuerwerk an Farbigkeit und Geschmack. Wunderbar auch für ein Fischgericht in einem großen Menü.

4 Personen

### ZUTATEN:

- 4 Kabeljaufilets (à 150 Gramm, küchenfertig)
- 4 Spritzer Zitronensaft
- 40 g Butter
- Meersalz

### PAPRIKAPÜREE:

- 3 rote Paprikaschoten
- 1 kleine Zwiebel (gewürfelt)
- ½ TL Delikatess-Paprikapulver
- 1 EL fruchtiges Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### SAFRANKARTOFFELN:

- 2 Kartoffeln
- 1 Spritzer Weißweinessig
- 1 g Safran
- Meersalz

### GRÜNE SAUCE:

- 50 ml Pflanzenöl
- 20 g Gewürzgurken (gewürfelt)
- 10 ml milder Weißweinessig
- 1 Sardellenfilet (grob erschnitten)
- 1 Eigelb (hart gekocht)
- 50 g Semelmehl
- 1 TL Kapern
- 2 Bund Petersilie
- ½ Bund Basilikum
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1 PAPRIKAPÜREE:** Paprika vierteln, entkernen und weiße Stege heraus schneiden, auf ein Backblech mit der Hautseite nach oben legen und unter dem Backofengrill (200 °C Grillfunktion) so lang grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen schlägt.

Backblech heraus nehmen und über den Paprika ein feuchtes Küchentuch (angefeuchteter Küchenkrepp geht auch) legen und abkühlen lassen. – Die Paprika häuten und in Stücke schneiden.

In einer kleinen Kasserolle das Öl erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel glasig dünsten. Paprikastücke zufügen und alles geschlossen bei mittlerer Hitze mit 2 Esslöffel Wasser weich dünsten, bis der Paprika fast zerfällt. Dies dauert etwa 45 Minuten. – Den Paprika in den Mixer geben und zu einem feinen, cremigen Püree mixen. Sollte das Püree zu dünn sein, dieses mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl binden. – Mit Salz, Pfeffer und Delikatess-Paprika abschmecken und zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

**2 SAFRANKARTOFFELN:** Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln in kaltes, gesalzenes Wasser geben, bis diese gerade bedeckt sind, Safran und ½ Teelöffel Weißweinessig zufügen. Die Kartoffelstücke zum Kochen bringen und etwa 12 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind, aber noch Biss haben. – Kochwasser abgießen und warm halten.

**3 KABELJAUFILETS:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kabeljaufilets unter kaltem Wasser abspülen und sorgsam mit Küchenkrepp trocken tupfen. Ein Kuchenblech buttern und die Filets darauf legen. Mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln, minimal salzen und kleine Butterflöckchen auflegen. Die Sauce auf die Filets geben und für etwa 8 Minuten in den Ofen geben.

**ANRICHTEN UND SERVIEREN:** Auf gut vorgewärmte Teller kreisförmig das dickliche Paprikapüree in einem runden Spiegel aufstreichen und darauf die Safrankartoffeln legen. Über die Kabeljaufilets etwas Fleur de Sel und frischen Pfeffer streuen und auf die Kartoffeln legen. – Alles mit Petersilie, Basilikum und Dillspitzen garnieren und sofort servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**WICHTIG:** Diese klassische GRÜNE SAUCE nicht mit käuflichem Semmelmehl herstellen. Besser ist, angetrocknetes, entrindetes Toastbrot zu verwenden. Letztlich sollte diese kalte Sauce gute Bindung und dick-cremigen Charakter haben. Auf Grund des unterschiedlichen Feuchtigkeitsgehalt der Zutaten muss man da probieren.

**ANMERKUNG:** Das Original-Rezept von Danilo Cortellini, Chef de cuisine der italienischen Botschaft in London, wurde hier leicht verändert. Im Original wird bei der Sauce statt Basilikum Minze verwendet und die Rezeptangaben für die Sauce wurden hier halbiert. Auch wurde der Fisch nicht, wie im Original bei 75 °C gedämpft, sondern mit der »Sauce« im Backofen gratiniert. – Danilo Cortellini, un giovane chef di vecchio stampo ...