

Saltimbocca vom Kabeljau

MIT SELLERIESCHAUM AUF FINGERMÖHREN UND BELUGALINSEN



Von Lacroix benötigen Sie:

250 ml	Lacroix Fisch Fond
150 ml	Lacroix Gemüse Fond

Zutaten für 2 Personen:

Für den Sellerieschaum:

150 g	Knollensellerie
1 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Fenchelsaat
2 EL	Sahne (30 % Fett) Salz

Für die Beilagen:

100 g	Belugalinsen
100 g	rote Zwiebeln
200 g	Fingermöhren
40 g	Macadamianüsse
2 EL	dunkler Balsamico Essig
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer

Für den Kabeljau:

2 Stiele	Salbei
2 Portionen	Kabeljaufilets, ohne Haut (à ca. 150 g, ca. 3 cm dick)
2 Scheiben	Parmaschinken
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für den Sellerieschaum Sellerie waschen, schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Fenchelsaat darin ca. 1 Minute anrösten. Sellerie zugeben und ca. 3 Minuten mitrösten. Mit Fisch Fond ablöschen und bei mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und durch ein Sieb in einen weiteren Topf geben. Sahne unterrühren und mit Salz abschmecken.

2. Für die Beilagen Linsen nach Packungsanweisung zubereiten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Fingermöhren waschen, trocken tupfen, schälen und etwas Grün stehen lassen. Macadamianüsse grob hacken. Nach Kochende Linsen abgießen und mit Gemüse Fond und Essig auf die Hälfte einkochen. Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für den Kabeljau Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Kabeljaufilets kalt abspülen und trocken tupfen. Salbei auf den Filets verteilen und anschließend in Parmaschinken einschlagen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kabeljau darin von beiden Seiten 3–5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kabeljau aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Möhren in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln und Nüsse zufügen und ca. 2 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Kabeljau mit Beilagen anrichten, Schaum mit dem Pürierstab aufschäumen und über den Kabeljau geben.

Tipp: Für einen perfekten Schaum die Flüssigkeit maximal zum Dampfen bringen und kurz vor dem Aufschäumen einen Schuss kalte Milch zugeben.