Kabeljau mit Szechuanpfeffer

Krabbensauce und Kartoffel-Knoblipurée

dg: sg-ssg

2 Personen

250 g Butterwürfel, kalt
2 Schalotten, feingehackt
6 TL Szechuan-Pfeffer, gemörsert
1 EL Butter, zum braten
5 Thymzweige
1 dl Noilly Prat
4 dl Fischfond (1 dl oder konzentriert von la cuisine)
Zitronensaft
200 g Krabbenfleisch, grob gehackt
500 g Kabeljaufilet
Öl zum Braten
Etwas Maizena
Liscio (Blattpeterli), gehackt
Salz & Pfeffer

1 Esslöffel Butter in der Pfanne zerlassen. Schalotten, 4 TL Szechuan-Pfeffer und 2 Thymzweige darin 2 Minuten andünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Den Fischfond zugiessen und auf 3 cl einkochen. Durch ein feines Sieb passieren, beiseitestellen.
Den Kabeljau unter fliessend Wasser abspülen, trocken tupfen und in vier Pavés schneiden.
In einer Pfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen. Die restlichen Thymzweige zugeben. Den Fisch salzen & pfeffern, mit Maizena einpudern, abschütteln und in wenigen Minuten im heissen Öl beidseitig knusprig und innen saftig braten.
Inzwischen die Fischfondreduktion erhitzen und die Butterwürfel portionsweise einrühren, bis die Sauce sämig gebunden ist. Sauce vom Herd nehmen und das Krabbenfleisch einrühren.
Mit Salz, restlichem Szechuan-Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
Zum Servieren etwas *Kartoffel-Knoblipurée auf den Tellern anrichten. Daneben ein Fischfilet platzieren. Mit der Sauce nappieren und mit Liscio bestreuen.

***Kartoffel-Knoblipurée**

1 kg Kartoffeln, Belle de Fontenay, BF15, Ratte (1873), Morella (vor 1883)
6 Knobli
90 g Butter
8 cl Olivenöl
2 dl Milch
1 g Salz
Fleur de sel

Den Knobli schälen, mit den Kartoffeln kochen und stampfen. Dann das Purée wie üblich zubereiten. Dabei Butter und Olivenöl verwenden. Das Purée etwas zu wenig salzen und unmittelbar vor dem Servieren das Fleur de sel einschwingen.