

KABELJAU · SÜSSKARTOFFEL · ZIMT

Rezepte für 2 Personen

Kabeljau:

200 g Kabeljau Filet
1/2 l Pflanzen Öl
Salz

Zimt Öl:

100 g Pflanzen Öl
2 Zimtstangen
50 g Kaffeebohnen
1 Prise Salz

Süßkartoffel:

1/2 kg Süßkartoffel
200 g Nussbutter
15 g brauner Zucker
Salz

Orangen Chutney:

2 Orangen
1/2 Schalotte in Würfel

Kabeljau:

Das Filet halbieren und das Öl auf 52°C erhitzen. Den Kabeljau salzen und für ca. 8 Minuten in das Öl geben. Vor dem Anrichten die Haut abziehen.

Zimt Öl:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und auf 70°C erhitzen einmal mit dem Zauberstab alles kurz mixen für 2 Stunden an einem warmen Ort ziehen lassen. Das Öl durch ein feines Tuch passieren.

Süßkartoffel:

Süßkartoffel schälen, ein Viertel der Kartoffel in dünne und ein Viertel in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die dünnen Scheiben in Streifen schneiden und die dickeren mit Hilfe eines runden Ausstechern in 4 Kreise ausstechen. Alle Abschnitte und die restliche Süßkartoffel in ein ofenfestes Gefäß geben, salzen und anschließend den Zucker und die Hälfte von der Nussbutter dazugeben. Mit Alufolie abdecken und ca. für 25 Minuten bei 200°C im Ofen weich garen. Die gegarten Kartoffeln in einen Mixer geben und zu einem feinen Püree verarbeiten. Für die ausgestochenen Scheiben die restliche Nussbutter auf 120°C erhitzen und in die Butter geben und so lange garen bis sie weich sind. Die Streifen im Wasser blanchieren und zu Zylindern aufdrehen.

Orangen Chutney:

Orangen schälen und filetieren. Die Schalotten in etwas Öl weich dünsten und die Orangenfilets dazugeben und so lange langsam runter kochen bis ein Chutney entsteht.