

*Kabeljau mit Blumenkohlschaum
und Mandel*

4 Personen

- 4 Scheiben Ruchbrot • 2 EL Olivenöl • 250g Butter • 2 Stk. Blumenkohl
- 2 dl Rahm • 1 Prise Muskat • 1 Prise Salz • 100g Mandeln geschält, grob gehackt • 1 Stk. Kabeljau Filet ca. 400g • 8 Scheiben Lardo • 1 dl Weisswein
- 1 Zweig Dill • 1 Prise Fleur de sel

Ruchbrotscheiben mit etwas Öl im Ofen bei 180°C Umluft dunkelbraun rösten, danach fein mixen. Butter in einem Topf auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sich das geronnene Milchprotein braun färbt. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.

Blumenkohl mit einem Messer die oberste Schicht fein abschneiden und mit den Händen zerkrümeln. Der Rest des Blumenkohls klein schneiden und in gesalzenem Wasser mit einem Schluck Rahm weichkochen, danach mit etwas brauner Butter, Rahm und Kochwasser fein mixen. Mit Salz und Muskat abschmecken und in einen Rahmbläser abfüllen, mit Kartuschen versehen gut schütteln. Kabeljau in ca. 60 - 70g schwere Stücke schneiden und mit Lardo einwickeln, in etwas Blumenkohl-Kochwasser, Weisswein und braune Butter auf niedriger Stufe pochieren. In einer Bratpfanne 2 EL braune Butter erhitzen und Mandeln darin goldbraun rösten, am Ende Blumenkohl-Krümel dazugeben und etwas salzen, vermischen und servieren.

1 Löffel Brotpulver auf einen Teller geben und Fisch darauf anrichten, etwas Fleur de Sel darüber streuen. Blumenkohl-Krümel darüber verteilen und am Ende den Schaum dazu spritzen. Mit Dill ausgarnieren.