

THE FLYING SCHLEMMER

SANFT GEGARTER KABELJAU MIT MARONE & MASTERSTOCK

Ein Rezept von 2 Sternekoch Niclas Nußbaumer / Mühle / Schluchsee

Zutaten

Kabeljau

500g Kabeljaufilet
3l Wasser
300g Salz

Masterstock

250g Kabeljau Abschnitte
250g Hühnerkeule
2L Wasser
100g Champignons
50g Weißwein
50g Sojasauce
50g Weißer Portwein
0,5 Bund Frühlingslauch
50g Sojasauce
Ingwer, Fenchelsaat, Szechuan
Pfeffer, Lorbeer, Zimt, Palmzucker,
Sternanis.

Maronenragout

200g vorgekochte Marone
100g Masterstock
100g Sahne



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SANFT GEGARTER KABELJAU MIT MARONE & MASTERSTOCK

Ein Rezept von 2 Sternekoch Niclas Nußbaumer / Mühle / Schluchsee

Zubereitung

Kabeljau

Das Wasser mit dem Salz zu einer Beize zusammenrühren und das gut geputzte Kabeljaustück für 15 Minuten beizen. Anschließend den Fisch herausnehmen und gut abtrocknen. Den Kabeljau auf einem Tuch für eine Stunde abtropfen lassen und anschließend auf Spannung in Klarsichtfolie einrollen. Den Kabeljau dann bei 41 Grad Dampf für 1h im Ofen abdämpfen und anschließend im Eiswasser komplett erkalten lassen. Anschließend vorsichtig auspacken und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und auf einem leicht geölten Teller legen. Kurz vor dem Servieren für ca. 2 Minuten bei 100 Grad in den Ofen schieben.

Masterstock

Die Kabeljau- Abschnitte und die Hühnerkeule auf zwei getrennten Blechen bei 180 Grad für 45 Minuten im Ofen rösten. Nach dem Rösten in einen Topf geben und mit allen restlichen Zutaten auffüllen. Den Masterstock für ca. 4h leicht simmern lassen und am Ende mit etwas Salz abschmecken



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SANFT GEGARTER KABELJAU MIT MARONE & MASTERSTOCK

Ein Rezept von 2 Sternekoch Niclas Nußbaumer / Mühle / Schluchsee

Zubereitung

Maronenragout

Ca. 50g der Maronen in kleine Würfel schneiden und beiseitelegen. Anschließend die restlichen Maronen hacken und im Ofen bei 180 Grad für ca. 30 Minuten etwas rösten. Die Sahne und den fertigen Masterstock in einen Topf geben und die gehackten und gerösteten Maronen hinzugeben, köcheln lassen und fein mixen. Wenn die Creme fertig ist, die am Anfang geschnittenen Würfel in die Creme geben und nochmals abschmecken.

Anrichten

Sobald der der Fisch aus dem Ofen kommt, direkt das warme Maronenragout darauf geben. Eine Marone noch mit einer feinen Reibe darüber hobeln und in eine Tiefe Schale legen und den Masterstock angießen.



Zum Podcast

