

Kabeljau mit Muscheln in Safran-Soße und Kartoffel-Soße

Zutaten für 4 Personen:

Muscheln:

500 g Kabeljau

2 kg Miesmuscheln

1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)

1 Schalotte

1 Stange Bleichsellerie

1 mittelgroße Karotte

Feines Meersalz

20 g Butter

1 Esslöffel Olivenöl

300 ml trockener Weißwein

1 Zweig frischer Thymian

1 Lorbeerblatt

Safran-Soße:

1 gestrichener Teelöffel milder Curry (Madras-Curry)

6 Safran-Fäden

100 g Sahne

30 g kalte Butterstückchen

Feines Meersalz

Weißer Pfeffer aus der Mühle

1-2 Esslöffel frisch geschnittene Schnittlauchröllchen

Kartoffelsoße:

1 dicke Kartoffel à 200 g

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehlbutter

Zubereitung Muscheln

Muscheln gründlich in eiskaltem Wasser waschen, abbürsten und den Bart entfernen. Geöffnete Exemplare dabei aussortieren. Für den Muschelsud Bleichsellerie und Schalotten fein geschnitten in Butter andünsten und mit Wein ablöschen. Muscheln hinzufügen und bedeckt circa 4 Minuten garen, bis sie sich öffnen, dabei die Muscheln einmal gut umrühren. Mit einer Schaumkelle die Muscheln aus dem Topf heben, geschlossene dabei entfernen und den Sud durch ein Haarsieb in einen kleineren Topf passieren. Muscheln noch heiß aus den Schalen lösen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Den Muschelsud um ein Drittel reduzieren. Curry und Safran hinein geben, noch einige Minuten weiter köcheln lassen, Sahne hinzufügen, mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen und die Butter in kleinen Stückchen hineinmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Kartoffelsoße

Kartoffeln schälen, sorgfältig waschen, trocken schütteln und in sehr kleine Würfel schneiden (3mm pro Seite). Einen Topf mit wenig Wasser aufsetzen, so dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind, etwas Meersalz hinzugeben und auf kleiner Flamme garen lassen. Etwas Biss sollten sie noch haben. Dann eine schöne Nuss Butter darunter rühren. 1 Esslöffel Mehl und 1 Esslöffel Butter zur Mehlbutter kneten, nach Bedarf zur Soße geben bis sie bindet.

Den Fisch in Portionen schneiden und mit der Hautseite auf ein gefettetes und gesalzenes Backblech legen. Im Backofen 8 Minuten garen.

Kartoffeln in einen tiefen Teller gießen, Sauce darüber gießen. Darauf den Fisch anrichten und mit Schnittlauch garnieren.