

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26.März 2019** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Enrico Albrecht

**Surf & Turf: Kabeljau mit Limetten-Apfel-Creme und
 Leber "Berliner Art"**

Zutaten für zwei Personen

Für die Leber „Berliner Art“:

200 g Rinderleber
 1 grüner Apfel
 1 unbehandelte Orange
 60 g Butter
 60 g Mehl
 50 g Zucker
 2 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Leber waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und anschließend melieren. 50 g Butter in einer Pfanne schaumig werden lassen und den Salbei dazugeben. Die Leber goldbraun darin anbraten und anschließend im Ofen ruhen lassen.

Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Die Orange halbieren, auspressen, den Zucker mit dem Saft ablöschen und alles reduzieren lassen. Äpfel darin schwenken.

Für den Kabeljau:

200 g Kabeljaufilet ohne Haut
 1 unbehandelte Zitrone
 10 g Butter
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kabeljau salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kabeljau darin langsam anbraten. Zitrone halbieren und auspressen. Thymian abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Thymian und einen Spitzer Zitronensaft zum Kabeljau geben und köcheln lassen.

Für die Limetten-Apfel-Creme

2 grüne Äpfel
 1 unbehandelte Limette
 100 g Schmand
 50 g Sahne
 2 EL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Den Saft aus den Äpfeln drücken, es wird nur das Fruchtfleisch gebraucht.

Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Sahne und Schmand mit dem Abrieb und Saft der Limette vermengen. Apfelfruchtfleisch dazugeben und alles mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kabeljau in tiefen Tellern anrichten und Limetten-Apfel-Creme daneben garnieren. Leber in Stücke schneiden, auf den Rand legen und mit Äpfeln und Salbei garniert servieren.