

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 8. Januar 2019** ▪
"Deftige Hausmannskost" mit Alfons Schuhbeck



Hanns-Georg von Wolff

Kabeljau mit Senfsauce, herzhaftem Spinat mit Speck und Bratkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Den Fisch waschen und trocken tupfen. In größere Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bratkartoffeln:

250 g festkochende Kartoffeln
 200 g Zwiebeln
 100 g Schwarzwälder Schinkenwürfel
 2 EL ganzer Kümmel
 Gewürzsalz, zum Würzen
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser kochen und abgießen. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ausreichend Öl goldbraun braten.

Den gewürfelten Schinken dazugeben. Zwiebeln abziehen, klein hacken und kurz mitbraten. Mit einer Prise Gewürzsalz mild abschmecken. Mit Kümmel bestreuen.

Für die Senfsauce:

1 Knolle Sellerie
 1 kleine Lauchstange
 1 Zitrone
 ½ Bund Petersilie
 250 ml Fischfond
 100 ml Sahne
 100 ml Milch
 100 g körniger Pommery Senf
 4 EL Kalte Butterflocken
 1 Prise Zucker
 Stärke, zum Abbinden
 Neutrales Öl, zum Braten
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle

Sellerie und Lauch putzen, klein hacken und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Fischfond ablöschen.

Den Senf mit Milch in einer Schüssel glattrühren und in die Pfanne geben. Mit Sahne aufgießen. Die kalten Butterflocken mit dem Schneebesen in die Sauce einarbeiten.

Zitrone abreiben. Sauce mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. In die Sauce einrühren und mit Stärke abbinden.

Für den Spinat:

300 g Blattspinat
50 g Bauchspeckwürfel
100 g Ziegenfrischkäse
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
1 Zitrone
6 EL Schlagsahne
1 TL Tannenhonig
½ TL Harrissa
1 Muskatnuss
1 TL Butterschmalz
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Den Spinat etwa 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Den blanchierten Spinat ausdrücken, mit dem Küchentuch trocknen. In kleine Streifen schneiden.

Den gewürfelten Bauchspeck bei mittlerer Hitze in Butterschmalz braten.

Die Schalotte abziehen, klein hacken und darin anschwitzen. Honig

hinzugeben und karamellisieren. Den Knoblauch abziehen und

halbieren. Den Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden, danach in der

Pfanne mitbraten. Zum Schluss Knoblauch und Ingwer wieder entfernen.

Spinat mit Ziegenfrischkäse, dem Speck und den Schalotten aus der

Pfanne vermengen, alles verrühren und mit Sahne verfeinern. Mit

Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken, mit Harrissa schärfen. Zitrone

abreiben und zum Schluss den Abrieb über den Spinat geben.

Für die Garnitur:

1 TL Petersilie
1 TL Schnittlauch

Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schnittlauch putzen und klein schneiden.

Bratkartoffeln schuppenförmig auf den vorgewärmten Teller geben, die Fischstücke vorsichtig darüber setzen. Die Senfsauce rund herum anrichten und den Rest in einem Schälchen dazu reichen. Das Gericht mit Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren.