

aus der Otto Gourmet Küche

Kabeljau mit Zoodels & Chorizo Sauce

Zutaten für 2 Personen | Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden | Schwierigkeitsgrad: mittel
Autor: Botho vom Otto Gourmet Küchenteam | Kategorie: Seafood - Kabeljau

Zutaten

300 g Kabeljau
3 Zucchini
260 g Schalotten
5 Tomaten
440 g Chorizo
125 g Kartoffel
120 g Butter
125 ml Sahne
8 g Mehl
1 Knoblauchzehe
5 weiße Pfefferkörner
Olivenöl
1 Liter neutrales Öl zum Frittieren



150 g Staudensellerie
1 Fl. Weißwein
Milch
Safran
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zucchini im Spiralschneider zu „Nudeln“ drehen, bissfest blanchieren und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Leicht ausdrücken und beiseite legen. Für eine Bechamellsauce 20 g Butter und 8 g Mehl zusammen zerlassen. 125 ml Sahne dazu geben und mit erhitzten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Weißwein abschmecken. Den Mehlgeschmack auskochen lassen.

Drei Tomaten vierteln und das Kerngehäuse und die Haut entfernen. Dann in feine Würfel schneiden und zu den Zucchini-Nudeln (Zoodels) geben. Kerngehäuse und Haut der Tomaten können mit in die Chorizo-Sauce gegeben werden. Tomatenwürfel und Zoodels kurz vor dem Servieren in der Bechamellsauce erwärmen. Ein Liter neutrales, stark erhitzbares Öl in einen Topf geben (der Topf sollte groß genug sein, damit das Öl beim Frittieren nicht überläuft). 80 g Chorizo in feine Streifen schneiden und in dem Öl bei 160 °C ausfrittieren.

aus der Otto Gourmet Küche

Für die Chorizo-Sauce Staudensellerie, Schalotten und 360 g Chorizo grob klein schneiden. Dann alles zusammen in einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Wenn das Gemüse einen leichten Glanz bekommen hat, den Herd voll aufdrehen und alles kurz gut an rösten.

Mit dem Rest der Flasche Weißwein den Ansatz auffüllen. Zwei geviertelte Tomaten, Knoblauchzehe und Pfefferkörner dazu geben. Für die Bindung 125 g Kartoffel einreiben. Dann alles mindestens eine Stunde simmern lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist. Danach fein passieren. 100 g kalte Butter unterrühren und mit einer Prise Zucker, Salz und Safran abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Milch aufmixen. Den Kabeljau in vier Stücke portionieren und in Olivenöl bei 100 °C für 10 Minuten konfieren (bis zu einer Kerntemperatur von 40 °C).

Alles zusammen anrichten und servieren.