

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

KABELJAU

Rosenkohl / Speck / Kaper / Birne

KABELJAU

200 g Kabeljauloins
20 g Zitronenöl (Gewürzgarten)
4 Scheiben Lardo (6 × 6 cm)

Den Kabeljau in Frischhaltefolie zu Rollen aufdrehen und 3 Stunden durchkühlen. Die Rollen mit Frischhaltefolie in Scheiben à 50 g portionieren, von beiden Seiten salzen und mit Zitronenöl marinieren. Vor dem Servieren auf einem Blech mit Frischhaltefolie bedeckt bei 40 °C 25 Minuten dämpfen. Die Frischhaltefolie entfernen und die Oberseite mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit Lardo belegen.

SPECK-KAPERN-VELOUTÉ

25 g Schalottenstreifen
50 g Champignonscheiben
40 g Lauchringe (helle Teile)
25 g Butter
50 g Weißwein
15 g Noilly Prat
250 g heller Geflügelfond
40 g geräucherte Schweineschwarte
20 g Kapern
10 g Kapernwasser
25 g Nussbutter
100 g Sahne
50 g Birnensaft

Schalotten, Champignons und Lauch in der Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Geflügelfond auffüllen, die geräucherte Schweineschwarte zugeben und 30 Minuten weiterköcheln. Kapern, Kapernwasser, Nussbutter, Sahne zugeben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Birnensaft auf 15 g reduzieren und zur Velouté geben. Durch ein Microsieb passieren und gegebenenfalls mit Salz abschmecken.

ROSENKOHLCREME

300 g Rosenkohl
200 g Sahne
25 g Nussbutter
Muskatnuss, frisch gerieben

Den Rosenkohl weich blanchieren und die Sahne auf 50 g reduzieren. Den Rosenkohl mit reduzierter Sahne, Nussbutter, Salz und Muskatnuss mixen und durch ein feines Sieb streichen.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

ROSENKOHL-BIRNEN-SALAT

200 g Birnensaft
10 g Chardonnayessig
50 g Rosenkohlblätter
1 Birne (Abate)

Den Birnensaft auf 50 g reduzieren und mit Chardonnayessig und Salz mischen. Die Rosenkohlblätter blanchieren. Vor dem Servieren die Birne schälen, hobeln und mit Rosenkohlblättern und Birnenvinaigrette marinieren.

BIRNENGEL

500 g Birnensaft
4 g Agar Agar (Sosa)

Den Birnensaft auf 300 g einkochen, mit Agar pürieren und 3 Minuten köcheln lassen. Abkühlen, zu einem Gel mixen und durch ein feines Sieb streichen.

ANRICHTEN

10 g Kapern, frittiert
12 Spitzen Vogelmieri

Drei Punkte Birnengel auf den Teller geben und den geflämten Kabeljau darauf platzieren. Eine Nocke Rosenkohlcreme und drei Punkte Birnengel daraufgeben. Mit Rosenkohl-Birnen-Salat, frittierten Kapern und Vogelmieri dekorieren. Mit Speck-Kapern-Velouté servieren.

Weinbegleitung:

Ried Freiberg Grüner Veltliner von Ebner-Ebenauer

Grand Cru Weinreise:

Grüner Veltliner Serious wine from a Gorgeous plac von Moric