

Kabeljaufilet auf Gemüse-Süßzwiebel-Kompott mit Barbeito-Madeira

🕒 50 Minuten

Schwierigkeit Schwer



Zutaten Zwiebelkompott

für 4 Personen

- 125 g** Süßzwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 125 g** Gemüsezwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 2 EL** Olivenöl
- 15 cl** Barbeitos Madeira
- 1 dl** Lacroix Fisch-Fond
- 60 g** Butter, zimmertemperaturwarm
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten

für 4 Personen

- 4** Kumquats
- 1** Bund Kerbel
- 4** Kabeljaufilets à 150 g



Anleitungen

Zubereitung Zwiebelkompott

In einer Pfanne das Olivenöl leicht erhitzen. Die Zwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren. Mit dem Madeira ablöschen und den Fischfond zugeben. Die Sauce aufkochen. Zugedeckt auf einem Gitter in den Garraum geben und während 15 Minuten bei 200°C Heissluft garen. Aus dem Garraum nehmen und mit der zimmertemperaturwarmen Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Zubereitung Kumquats

Die Kumquats in feine Scheiben schneiden und auf ein Edelstahlblech legen und während 2 Minuten bei 100°C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Kabeljau

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf Edelstahlblech legen. Während 6 Minuten bei 90°C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseite stellen.

Anrichten

Das Zwiebelkompott in die Mitte von 4 Tellern verteilen. Die Kumquatscheiben ringsum anrichten und das Kabeljaufilet auf das Zwiebelkompott setzen. Mit dem Kerbel garnieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Fisch-Fond