

# Kabeljaufilet auf Gemüse-Süßzwiebel-Kompott mit Barbeito-Madeira

🕒 50 minutes

Difficulté Difficile



## Ingrédients compotée d'oignons

**pour 4 personnes**

**125 g** d'oignons doux, coupés en fines lamelles

**125 g** de gros oignons, coupés en lamelles fines

**2 cs.** d'huile d'olive

**15 cl** de madère Barbeito

**1 dl** de fumet de poisson Lacroix

**60 g** de beurre, à température ambiante  
sel & poivre du moulin

## Ingrédients

**pour 4 personnes**

**4** Kumquats

**1** bouquet de cerfeuil

**4** filet de cabillaud de 150 g



## Instruction

### Préparation de compotée d'oignons

Dans une poêle, faire chauffer légèrement l'huile d'olive. Ajouter les oignons, saler et poivrer et bien mélanger. Déglacer avec le madère et ajouter le fumet de poisson. Porter la sauce à ébullition. Couvrir, placer sur une grille et enfourner à 200 °C à chaleur tournante pendant 15 minutes. Sortir du four et agrémenter de beurre sorti et à température ambiante. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et réserver.

### Préparation des kumquats

Découper les kumquats en fines rondelles, les placer sur une plaque en inox et cuire à 100 °C à la vapeur pendant 2 minutes. Sortir du compartiment de vapeur et réserver.

### Préparation du cabillaud

Saler et poivrer les filets de poisson et placer sur une plaque en inox. Faire cuire à 90 °C à la vapeur pendant 6 minutes. Sortir du compartiment de vapeur et réserver.

## Présentation

Répartir la compotée d'oignons au milieu de 4 assiettes. Déposer les rondelles de kumquats tout autour et placer le filet de cabillaud sur la compotée d'oignons.

Garnir de cerfeuil.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produit



**Fond de  
poisson**