



Kabeljau mit Oliven-Krokant-Kruste auf gedämpftem Spinat und Orangen-Pfeffer-Butter

Stefan Manier

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kabeljau
100g Butter
50 g Zucker
30 g Mandeln (ganz, geschält)
20 g schwarze, getrocknete Oliven
1 Sträußchen Thymian
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Erdnussöl
200 g Blattspinat
Butter und Muskat
150 ml Orangensaft
150 ml Krustentierfond
1 Thymiansträußchen
1 EL rosa Pfeffer
70 g Butter

Zubereitung:

Für die Kruste den Zucker karamelisieren und die ganzen Mandeln darin schwenken, bis sie komplett von Karamell umhüllt sind. Sofort auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Sehr fein hacken. Oliven sehr fein hacken. Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Mandelkrokant, Oliven, fein gehackten Thymian und etwas Pfeffer dazu geben und zu einer glatten Masse rühren. Da die Oliven salzig genug sind, wird kein weiteres Salz benötigt. Masse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und einfrieren. So lässt sie sich später in hauchdünne Scheiben schneiden, die auf den Fisch gelegt werden.

Orangensaft mit Krustentierfond bei großer Hitze auf ein Drittel einreduzieren. Rosa Pfeffer über ein Sieb streichen, um ihn zu schälen – nur die rosa Schalen sorgen für einen guten Geschmack. Diese zusammen mit gehacktem Thymian und Butter in den Fond geben und mit einem Stabmixer aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ofen auf höchster Stufe (Grill) vorheizen. Kabeljau in einer beschichteten Pfanne in etwas heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, auf ein gebuttertes Blech legen und mit dünnen Oliven-Mandel-Butter-Scheiben belegen. Blech auf die oberste Schiene des Backofens setzen und Kabeljau solange gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist – das dauert ca. 3 Minuten.

Für den Spinat Butter in einer Pfanne nussbraun werden lassen, Spinatblätter zugeben und mehrfach wenden, bis der Spinat zusammenfällt. Mit Salz und Muskat würzen.

Zum Anrichten den Spinat in die Mitte von vorgewärmten Tellern geben, Kabeljau daraufsetzen und mit etwas Fleur de Sel salzen. Sauce nochmals gut aufmixen und um den Fisch gießen.

