

## HAUPTSPEISE

### *Kabeljau-Steak unter Basilikumkruste mit Fenchelpüree, Artischocken und Tomaten-Relish (Sauce Virage)*

#### Unsere Empfehlung:

#### *Glenfiddich Rich Oak 14 Years Old*

Der 14-jährige Glenfiddich Rich Oak überzeugt durch seine leicht würzige Eleganz und seine wunderbaren Aprikosen- und Eichenholznoten. In Kombination mit dem zarten, dezent gesalzenem Geschmack des Kabeljau-Steaks und dem köstlichen Edelgemüse Artischocke und Fenchel, zeigen sich diese Aromen von ihrer besten Seite.



#### *Zutaten für 4 Personen*

##### ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- 4 Kabeljau-Steaks (je ca. 160 g), ohne Gräten und Haut

#### *Für die Kruste*

- 50 g Basilikum
- 50 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 180 g weiche Butter
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eigelbe
- Salz und Pfeffer

#### *Fenchelpüree*

- 1 Fenchelknolle
- 2 Schalotten
- 350 ml Schlagsahne
- 2 Stiele Thymian
- 50 ml Weißwein (optional)
- Knoblauch

#### *Artischocken*

- 1 Zitrone
- 4 große Artischocken
- 2 Spitzen Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz und Pfeffer

#### *Sauce Virage*

- 3 Tomaten
- 2 Schalotten
- ½ TL Koriandersamen
- 200 ml Weißweinessig
- 8 kleine Basilikumblätter
- 150 ml Olivenöl, Extra Virgin
- Salz und Pfeffer

#### *Für die Kruste*

Basilikum zupfen und zusammen mit dem geriebenen Parmesan, den Semmelbröseln und 2 geschälten Knoblauchzehen mixen. Die Masse in eine kleine Schüssel geben, die weiche Butter und das Eigelb untermischen, so dass es eine gleichmäßige Masse ergibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 gleichgroße Stücke Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und eins mit der Masse bestreichen, das zweite Stück Papier oben auflegen und mit einer Küchenrolle bis auf ca. 0,5 cm Dicke gleichmäßig ausrollen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

#### *Kabeljau-Steak*

Den Fisch mit Küchenpapier trocken tupfen und die Kruste auf die richtige Größe des Fisches zuschneiden. Kruste vorsichtig, ohne Backpapier, auf den Fisch legen. Ein Backblech mit Butter, Salz und Pfeffer bestreichen, den Fisch mit der Kruste nach oben auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Umluft) für ca. 10 – 12 Minuten backen. Sofort servieren.

#### *Fenchelpüree*

Die klein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Knoblauch, Thymian und Fenchel fein schneiden und hinzufügen. Auf schwacher Hitze für ca. 10 Minuten garen, bis das Gemüse zart ist. Den Wein hinzufügen und reduzieren lassen, bis der Wein verkocht ist. Sahne hinzufügen und langsam köcheln lassen, bis sie zur Hälfte verkocht ist. Alles in einem Mixer zu einem Püree vermischen und warm halten oder später in der Mikrowelle erwärmen.

#### *Artischocken*

Artischocken putzen und schälen. Nur die Böden der Artischocken vierteln und in kaltes Wasser mit dem Saft einer Zitrone legen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie eine goldene Farbe bekommen. Bei schwacher Hitze den gehackten Knoblauch und Thymian hinzugeben, unter Wenden braten, bis die Artischocken weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht: Knoblauch nicht anbrennen lassen, da er sonst bitter wird.

#### *Sauce Virage*

Schalotten würfeln und zusammen mit ½ Teelöffel Koriandersamen in Weißweinessig in einer Pfanne anschwitzen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Essig verkocht ist. Vom Herd nehmen und die vorher gewürfelten und entkernten Tomaten dazu geben. Basilikumblätter fein hacken und zusammen mit Olivenöl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### *Servieren*

3 Esslöffel Fenchelpüree in die Mitte des Tellers geben, den Fisch vorsichtig darauf legen, Sauce kreisförmig verteilen, die Artischocken gleichmäßig im Saucenkreis aufteilen.