

Gegrilltes Kabeljaufilet auf Rieslingkraut

Zutaten für 8 Portionen

8	Kabeljaurückenfilets à ca. 100 g	600 g	Sauerkraut
	Fleur de Sel, Pfeffer	2	Zwiebeln, in Streifen
	Olivenöl	250 ml	Kalbsbrühe
4 Zweige	Thymian	100 ml	Apfelsaft
		300 g	Crème fraîche
Butter		250 ml	Riesling, trocken
Butterschmalz		2	Kartoffeln
		8	Wacholderbeeren
		4	Nelken
		3	Lorbeerblätter

Zubereitung

- Die Kabeljaufilets beidseitig würzen und mit etwas Olivenöl und dem Thymian fest vakuumieren.
- **Für 12 Minuten im Wasserbad bei 56°C auf 54°C Kerntemperatur erhitzen.**
- Die Filets aus dem Beutel nehmen und ganz kurz auf der Hautseite in schäumender Butter nachbraten.
- Für das Kraut Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und farblos anschwitzen. Das Sauerkraut zufügen und kurz anbraten.
- Mit Brühe, Apfelsaft und Weißwein ablöschen.
- Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit den Gewürzen zum Kraut geben.
- Mit Salz und Pfeffer leicht vorwürzen und mit Deckel 30 Minuten garen lassen.
- Das Gewürzsäckchen entfernen, Crème fraîche zufügen und abschmecken.
- Zum Servieren das Kraut auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten, darauf das Kabeljaufilet mit der Hautseite nach oben legen.

Blutwursttäschen

20 g	Butter	im Topf schmelzen lassen
2	Schalotten, fein gewürfelt	darin anschwitzen
200 g	Blutwurst, fein gewürfelt	
2 TL	Thymian, feingehackt	
½	Apfel, geschält und gewürfelt	zugeben und kurz mit anschwitzen
Salz, Pfeffer		würzen und erkalten lassen
8	Wan-Tan-Blätter	die kalte Masse mittig auf die Blätter geben
2	Eigelb	die Blattränder damit einpinseln und die jeweils gegenüberliegenden Seiten zu Taschen zusammenkleben
Butterschmalz		darin goldgelb ausbacken