



Nelson Müller Rezept

## Kabeljau | Lauchpüree Spinat | Curryschaum

### Steinbutt:

Den Fisch filetieren, die Filets portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze auf einer Grillplatte angrillen, abtropfen lassen.

### Lauchpüree:

Das Grün vom Lauch abputzen, grob zerkleinern, auf ein Backblech geben und im Dampfbad bei 90 °C, 6–8 Minuten dämpfen, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Lauch in einem sehr schmalen, hohen Gefäß mit 80 ml heißer Sahne sehr fein pürieren. 150 g Kartoffeln schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser weich kochen, abgießen, abdämpfen und fein zerstampfen. Lauchpüree mit den Kartoffeln mischen, in einem Topf erwärmen und 1 El Butter untermischen.

### Spinat:

Den Spinat von den Stielen befreien und anschließend gründlich waschen. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und den Spinat mit feingeschnittenen Schalotten dazugeben. Eventuell mit etwas Brühe ablöschen, mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat sowie wenig Knoblauch abschmecken.

### Curryschaum:

Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Alkohol ablöschen und die Flüssigkeit wegkochen lassen. Den Fond und die Sahne dazugeben, etwas köcheln lassen, alles zusammen pürieren und durchpassieren. Mit der gelben Currypaste, Salz und Pfeffer abschmecken, die Butter unterheben und mit dem Champagner final parfümieren.

### Zutaten:

#### Steinbutt

1 Kabeljau  
etwas Olivenöl  
Salz und Pfeffer

#### Lauchpüree

2 Lauchstangen  
Salz  
80 ml Sahne  
150 g Kartoffeln  
1 El Butter

#### Curryschaum

100 g Weißes vom  
Lauch  
100 g Weiße Champignons  
100 g Weiße Zwiebeln  
100 g Fenchel  
100 g Knollensellerie  
50 ml Pernod  
50 ml Noilly Prat  
50 ml Weißwein  
200 ml Sahne  
200 ml Fond  
gelbe Currypaste  
50 ml Champagner  
Salz, Pfeffer  
100 g Butter  
Olivenöl

#### Spinat

2 kg Blattspinat,  
geputzt und  
gewaschen  
2 St. Schalotten  
50 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskat  
evtl. etwas Braten-  
Olivenöl