

Kabeljau mit Äpfeln

Zutaten:

Für 4 Personen

500g Kabeljau
3 Deziliter Apfelwein
1/2 Teelöffel Salz
3 Pfefferkörner, zerdrückt
1 Esslöffel frisches Ingwer, grob geraspelt
1 Knolle Sellerie, geschält, halbiert und in dünnen Scheiben geschnitten
2 rote Äpfeln, ungeschält, in Segmente geschnitten (rot und ungeschält wegen Farbkontrast)
1,5 Deziliter Rahm
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
Salz
Pfeffer
Cayenne-Pfeffer

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Tiefgefrorenes Kabeljau leicht auftauen lassen, zuerst in Scheiben und dann in groben Würfeln schneiden.

Apfelwein mit 1/2 El. Ingwer, die zerdrückten Pfefferkörner und 1/2 Teelöffel Salz aufkochen, 5 Minuten leise köcheln lassen, durch den Sieb geben. Selleriescheiben zugeben, 5 Minuten köcheln lassen, Apfelsegmente zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen (Die Apfelsegmente dürfen nicht zerfallen!).

Selleriescheiben und Apfelsegmente herausnehmen, warm stellen. Die leicht aufgetauten Kabeljauwürfel etwa 5 Minuten im Bouillon köcheln lassen, herausnehmen und warm stellen.

1,5 Deziliter Bouillon durch den Sieb geben, 1,5 Deziliter Rahm zugeben und aufkochen. Butter und Mehl mit einer Gabel sehr gut verkneten, der Bouillon unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben und ca. 2 Minuten leise köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Messerspritze Cayenne-Pfeffer und 1/2 Esslöffel Ingwer abschmecken.

Selleriescheiben, Apfelsegmente und Kabeljauwürfel zugeben und vorsichtig aufwärmen.