



**Genevieve Soler**

## **Kabeljau in Bierteig mit Gemüse-Brunoise im Tomatensugo und Petersilienkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Kabeljau:**

Kabeljaufilet à 200 g, ohne Haut  
1 Zitrone  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Kabeljau waschen, trockentupfen und in 2 cm dicke Streifen schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

### **Für den Bierteig:**

1 Ei  
1 EL Butter  
100 ml Bier  
200 ml Cognac  
125 g Mehl  
Fett, zum Frittieren  
Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf schmelzen lassen. In einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz und zerlassene Butter mischen. Bier, Cognac und 100 ml Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen, dann vorsichtig unter den Teig heben.  
Die vorbereiteten Kabeljaustreifen im Teig wenden und in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### **Für die Gemüse-Brunoise:**

50 g Karotten  
50 g Sellerie  
250 ml passierte Tomaten mit Stücken  
1 Schalotte  
3 Knoblauchzehen  
1 TL getrockneter Thymian  
4 Zweige Basilikum  
1 Lorbeerblatt  
1 TL getrocknete Kräuter der Provence  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten und Sellerie schälen, ebenfalls würfeln und 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.  
Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Basilikum abrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten sowie Thymian, Basilikum, Lorbeerblatt und Kräuter der Provence hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schließlich alles für 15 Minuten köcheln lassen.

### **Für die Petersilienkartoffeln:**

6 kleine festkochende Kartoffeln  
100 g Butter  
1 Bund glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in eine ovale Form schneiden. Ca. 15 Minuten in Salzwasser garen, dann das Wasser abgießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Butter zu Kartoffeln geben und alles schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.