

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. April 2020** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Waltraud Hantke**

**Sous-vide gegarter Kabeljau mit Petersilien-Infusion,  
Paprikasauce und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Kabeljau mit Petersilien-  
Infusion:**

400 g Kabeljaufilet, ohne Haut  
 2 Bund glatte Petersilie  
 1 Zitrone  
 2 Lorbeerblätter  
 1 EL weiche Butter  
 150 g Neutrales Öl  
 Feines Meersalz, zum Würzen

Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwei Drittel der Petersilie mit Stiel grob schneiden und in einem Standmixer mit etwas Wasser so lange mixen, bis ein flüssiger Saft entsteht. Den Saft durch ein Passiertuch geben, auffangen und zur Seite stellen.

Den Fisch waschen, trockentupfen und den Petersiliensaft mit Hilfe einer Einwegspritze in den Fisch spritzen. Die Filets mit Meersalz würzen und zusammen mit einem Esslöffel Butter, den Lorbeerblättern und den übrigen Petersilienblättern in einem Vakuumbbeutel geben und fest verschließen. Circa 8-10 Minuten bei 53 Grad im Sous-vide Becken garen. Zitronenschale abreiben und den Abrieb vor dem Servieren über den gegarten Fisch streuen.

**Für das Petersilienwurzel-  
Kartoffelpüree:**

200 g mehligkochende Kartoffeln  
 200 g Petersilienwurzel  
 150 ml Milch  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 2 EL Butter  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen, in Stücke schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Petersilie abbrausen und fein hacken. Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel abgießen. Milch im Topf erwärmen und anschließend mit der warmen Milch und 2 Esslöffel Butter stampfen und verrühren. Die Masse durch ein Sieb streichen und die gehackte Petersilie unter das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Paprikasauce:**

2 rote Paprika  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 100 ml Weißwein  
 100 ml Sahne  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Basilikum  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Chiliflocken, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in Öl andünsten. Paprika entkernen, fein würfeln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Ein wenig für die Garnitur aufbewahren.

Den Weißwein angießen und alles zum Köcheln erhitzen. Rosmarin, Thymian und Basilikum abbrausen, fein hacken und insgesamt einen gehäuften Esslöffel der verschiedenen Kräuter mit der Sahne in die Sauce geben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit dem Pürierstab die Sauce zwischendurch cremig mixen, mit Salz und Chili würzen und noch etwas köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Paprikawürfel garnieren und servieren.