

Kabeljau mit getrüffelem Spitzkohl

800 g	Kabeljaufilet
4 EL	Chia-Samen
4 EL	Sesam-Samen
1	Ei
40 g	Öl

Spitzkohl

1	Spitzkohl
60 g	Butter
1	Zwiebel, gewürfelt
200 ml	Weißwein
1 Becher	Sahne
40 g	Trüffelbutter oder weißes Trüffelöl

Champagnersauce

2 weiße	Champignons
2	Schalotten
6 EL	Butter
450 ml	Champagner
300 ml	Fischfond
200 ml	Sahne
1 EL	Dijonsenf
	Cayennepfeffer



Fischfilet auftauen lassen, in 4 Portionen schneiden, und mit etwas Zitronensalz würzen.
Kartoffeln aufsetzen.

Getrüffelter Spitzkohl

Spitzkohl in Streifen schneiden.

Im großen Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen.

Spitzkohl nach und nach dazugeben und unter Rühren anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen,

bei kleiner Hitze bissfest garen, dabei ab und zu umrühren,

später Trüffelbutter und Sahne dazugeben,

Nach Bedarf salzen und pfeffern.

Champagnersauce

Champignons in Scheiben schneiden,

Schalotten in Ringe schneiden

beides in einem Topf mit 2 Esslöffeln Butter farblos anschwitzen.

Mit 400 ml Champagner und dem Fischfond auffüllen,

um die Hälfte einkochen, Sahne hinzufügen,

mit Cayennepfeffer, Senf, Salz und etwas Zucker abschmecken.

Sauce aufkochen, pürrieren und fein passieren.

Den restlichen Sekt unter die nun nicht mehr kochende Sauce rühren, ggf. abschmecken.

Fisch in die Sauce legen, 5 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt Kartoffelpüree