



HOLGER BODENDORF

persönlich



KABELJAU & RADIESCHEN

Glacierter Kabeljau / Selleriecrème / geschmorte Radieschen/ Selleriefond

für vier Personen

© Holger Bodendorf

Kabeljau

4 Stk. Kabeljaufilet à 80g / Olivenöl / Thymian / Meersalz / Butter

- Den Kabeljau würzen und in Olivenöl anbraten. Den Thymian zufügen und wenden. Die Butter zugeben und den Fisch damit immer wieder arosieren. Mit Meersalz nachwürzen.

Selleriefond

100 g Sellerieschalen, geputzt / 300 ml Gemüsefond / Meersalz

- Die Sellerieschalen im Ofen auf einem Backblech bei 170°C für 25 Minuten goldbraun rösten. In einen Topf füllen, mit dem Gemüsefond auffüllen und auf 1/3 reduzieren. Passieren und mit etwas Meersalz abschmecken.

Geschmorter Staudensellerie

1 Stk. Staudensellerie, geschält / 10 g Zucker
½ Stk. Zitrone / Thymian / Meersalz

- Den Sellerie schälen und 5 cm lange und 0,5 cm dicke Streifen schneiden. Die restlichen Zutaten vermischen und mit den Streifen vakuumieren und bei 84°C 3 Stunden garen.

Geschmorte Radieschen

8 Stk. kleine Radieschen, gewaschen / 1 Zweig Thymian / Meersalz / Zucker / Olivenöl

- Alles zusammen im Vakuumbbeutel bei 84°C ca. 3 Std. im Wasserbad garen. Die Radieschen halbieren und scharf anbraten.

Marinierte Radieschen

4 Stk. Radieschen / weißer Balsamico / Olivenöl / Meersalz

- Die Radieschen sehr dünn schneiden oder hobeln. Die Scheiben mit Balsamico, Olivenöl und Meersalz marinieren und zwei Stunden vakuumieren.

Selleriecreme

200 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt / 1 Stk. Schalotte, fein gewürfelt / 50 ml Weißwein, trocken / 300 ml Gemüsefond / 100 ml Sahne / 50 g Butter / Olivenöl / Meersalz / Weißer Pfeffer aus der Mühle

- Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, den Sellerie hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Gemüsefond und der Sahne auffüllen. Das Ganze so lange kochen, bis fast keine Flüssigkeit vorhanden ist. Das Gemüse pürieren und nach und nach die Butter hinzugeben. Abschmecken.



KABELJAU & RADIESCHEN

Glacierter Kabeljau / Selleriecrème / geschmorte Radieschen/ Selleriefond

für vier Personen

© Holger Bodendorf

Fortsetzung von Seite 1

Sellerieschaum

100 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt /
1 Stk. Schalotte, fein gewürfelt / 400 ml Gemüse-
fond / 8 g Sojalecithin / Olivenöl / Meersalz

- Die Schalotte und die Selleriewürfel in Olivenöl anschwitzen und mit dem Gemüfefond ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Das Ganze mixen und passieren. Mit Meersalz würzen und das Lecithin hinzufügen und aufschäumen.

Radieschenblättermangel

100 g Radieschenblätter, geputzt / 50 ml leicht
gesalzenes Wasser / 2 g Gelan / 1 g Agar Agar /
Meersalz

- Die Radieschenblätter mit dem leicht gesalzenen Wasser mixen, bis eine kräftige grüne Farbe entsteht. Danach die Masse passieren, zusammen mit dem Gelan und Agar Agar im Topf für 3 Minuten zum Kochen bringen. Anschließend die Masse kühl stellen. Im Mixer pürieren, evtl. etwas Wasser hinzu geben.

Geschmorter Apfel

2 Stk. Braeburn Äpfel / 150 ml frisch gepresster
Apfelsaft / ½ Stk. Knoblauchzehe / 1 Zweig Thymian
/ 1 Stk. Wachholderbeere / 1 Stk. Piment / Meersalz

- Die Äpfel schälen und in 8 gleich große Spalten schneiden. Den Apfelsaft mit allen anderen Zutaten aufkochen und die Apfelspalten zugeben und 1 Minuten kochen. Anschließend im Fond abkühlen lassen.

