



Kabeljau / Hibiskus / Rote Bete

von Regina Dettling, Hobbyköchin, Hattenhofen

Zutatenliste ca. 4 Personen:

ca. 600 g Kabeljau
500 gr. gekochte Rote Bete
150 gr. Couscous
500 ml Rote Bete Saft
250 gr. Süßrahmbutter
5 Eier
1 Bund Radieschen
200 ml. Sekt
Salz
Pfeffer
rote Pfefferbeeren (rosa Beeren)
ca. 20-30 ml Hibiskusblütensirup + Hibiskusblüten
Hibiskuspulver
weißer Balsamicoessig
Olivenöl
2-4 getrocknete Chilischoten je nach Schärfegrad
Himbeersirup
Mehl
Pankobrösel





Zubereitung:

Aus Sekt, rosa Beeren, Hibiskussirup, Hibiskusblüten und Salz eine Reduktion erstellen.

Butter langsam zerlassen.

Rote Bete Saft, Salz, Pfeffer, 2-4 Chilischoten aufkochen und über den Couscous gießen, abdecken und ziehen lassen

Radieschen in Scheiben hobeln und mit Salz und Balsamicoessig marinieren

Hollandaise aus Reduktion, 3 Eigelb, 1 Ei und Butter herstellen: über Wasserbad Reduktion und Eier aufschlagen bis ca. aufs Doppelte, Butter langsam einfließen lassen nochmals mit Salz, Pfeffer und Hibiskuspulver abschmecken

Rote Bete Salat herstellen: Rote Bete in Scheiben hobeln und mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Himbeersirup vermengen

Fisch einseitig mit Pankobrösel panieren und in etwas Öl oder Butter kurz nach Belieben (gar oder glasig) anbraten.

