



## Hauptspeise: Léa Linster

### Kabeljau mit feiner Kräuterbutter und etwas Gemüse

#### Zutaten für 4 Personen

**Für die Gemüsebeilage:** Die Kartoffeln schälen und kochen. Anschließend mit etwas Butter, Öl und gegebenenfalls etwas Kartoffelwasser vermischen und mit einer Gabel leicht zerdrücken.

5-6 Kartoffeln  
Zuckerschoten  
Butter  
Öl  
Die Zuckerschoten blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Man kann das Gericht auch mit blanchiertem Gemüse nach Belieben zubereiten.

**Für die Kräuterbutter:** Die zimmertemperierte Butter schlagen und nach und nach mit dem Wasser und dem Zitronensaft vermengen, bis die Masse weiß wird. Danach das Leinöl hinzufügen und mit dem Küchengerät alles gut verrühren. 2 Prisen Meersalz, etwas Pfeffer, etwas Piment d'Espelette, fein gehackte Petersilie, fein gehackter Estragon, fein gehackter Kerbel, Minze und ein bisschen Pernod hinzufügen und alles wieder gut miteinander vermengen.

50 g Butter  
3 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft  
2 dl Leinöl  
Meersalz  
Pfeffer  
Piment d'Espelette  
Nach Geschmack 1 EL Petersilie  
1 EL Estragon  
1 EL Kerbel  
1 EL Minze  
Pernod

**Für den Kabeljau:** Die Zitrone in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Den Kabeljau in portionierte Stücke geschnitten darauf legen und das Öl darüber geben. Den Fisch nun mit gehacktem Thymian, Salz und einem Schuss Weißwein würzen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und bei etwa 80 Grad im Dampfgarer für etwa 20 Minuten dünsten.

800 g Kabeljau im Stück  
Meersalz  
6 – 8 EL Olivenöl  
150 ml Riesling  
50 ml Wasser  
1 Bio-Zitrone  
Pfeffer aus der Mühle  
Thymian

Korianderkresse

Den gedünsteten Kabeljau auf einer tiefen Platte auf der Kartoffel anrichten. Eine Nocke der Kräuterbutter daraufsetzen. Die Zuckerschoten um die Kartoffel legen. Mit etwas Korianderkresse fertigstellen.