Glutenfrei kochen: Kabeljau mit Topinambur

Zutaten für 2 Personen:

FISCH
250 g Kabeljaufilets
1 EL Butter
Rosmarin, Thymian

BUTTER-SPINAT
250 g Spinat
1/2 Knoblauchzelle
1 Schalotte
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

BEILAGE
200 g Topinambur
50 ml Sahne
50 ml Milch
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Die Fischfilets von Gräten befreien. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Dämpfkorb legen. In einem passenden Topf Wasser aufkochen. Den Dämpfkorb auf den Topf setzen und die Filets bei sanfter Hitze je nach Größe der Filets etwa 4 bis 5 Minuten dämpfen. Butter mit Rosmarin und Thymian aufschäumen und zum Schluss die Filets damit bestreichen.
Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch sehr fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und kurz bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, vom Herd nehmen.
Topinambur waschen, schälen und alle bis auf eine grob würfeln. Butter mit Sahne und Milch in einem hohen Topf erhitzen. Darin die Topinambur-Würfel weichkochen und anschließend fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.
Von der verbleibenden Topinambur feine Scheiben hobeln. Öl auf 180 Grad in einem Topf erhitzen. Die Topinambur-Scheiben darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp zum Anrichten

Zuerst das Topinambur-Püree auf die zwei Teller verteilen, die Kabeljau-Filets draufsetzen. Zum Schluss den Spinat darauf geben und die Topinambur-Chips dazugeben.