

# Kabeljau mit Geflügelleber & Lardo

## Zutaten für 2 Personen:

### KABELJAU

ca. 400 g Kabeljaufilet  
100 g Meersalz  
1 unbehandelte Limette oder Zitrone  
1 EL Butter  
Rosmarin, Zitronenthymian  
Knoblauch  
Öl  
Pfeffer  
100 g Lardo (italienischer Speck) in dünnen Scheiben

### GEFLÜGELLEBER

150 g Geflügelleber  
2 EL Butter  
frischer Rosmarin  
Salz, Pfeffer & Honig

### WILDKRÄUTERSALAT

150 g Wildkräuter der Saison  
15 g Weißweinessig  
30 g Honig  
60 ml Öl  
1 unbehandelte Limette oder Zitrone  
Salz, Pfeffer

### BEURRE BLANC MIT KOMBU-ALGEN

400 ml Weißwein  
150 g Kombu-Algen  
200 g kalte Butter  
etwas Koriander  
Lorbeer, schwarzer Pfeffer  
Kaffirlimettenblätter  
Salz, Zucker, Pfeffer



## Zubereitung

**Kabeljau:** Kabeljau mit Salz von allen Seiten einreiben und in Folie einschlagen, kurz einwirken lassen. Dann das Salz abwaschen, den Fisch trocken tupfen und in Stücke schneiden. Fisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, dabei frischen Knoblauch, Rosmarin sowie den Zitronenthymian zugeben. Den Fisch dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen. Zum Schluss etwas Abrieb und Saft der Zitrone zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lardo zum Anrichten für später beiseitelegen.

**Geflügelleber:** Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen. Darin die Leber von allen Seiten anbraten. Gewürze dazugeben und zum Schluss mit etwas Honig abschmecken. Bei 100 °C im Ofen warmhalten.

**Wildkräutersalat:** Essig, Honig und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken, Abrieb und Saft der Limette/Zitrone zugeben. Wildkräuter putzen und darin marinieren.

**Beurre Blanc mit Kombu-Algen:** Den Weißwein mit Koriander, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und den Kaffirlimettenblättern in einen Topf geben, aufkochen und um die Hälfte einreduzieren. Vom Herd nehmen und darin die Kombu-Algen ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf geben. Nach und nach die kalte Butter einrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Schaumig aufmixen.

## Anrichten

Den Fisch auf Teller legen, darauf etwas Leber verteilen. Den marinierten Wildkräutersalat dazu anrichten. Zum Schluss jeweils drei dünne Scheiben Lardo (italienischer Speck) auf der Leber verteilen und mit der Sauce beträufeln.

