



## 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.

