



Gebeefter Kabeljau mit Kürbis-Kartoffel-Gulasch und Ajvar

Rezept

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten (für 4 Personen):

600 g Loins vom Kabeljau

Meersalz

100 g Schmand

150 g Ajvar

Frisch gehackte Petersilie

Für das Kürbis-Kartoffel-Gulasch:

400 g Kartoffeln, festkochend

1 kleiner Hokkaido-Kürbis

1 Zwiebel

2 Knoblauch-Zehen

3 EL Ajvar

1 rote Paprikaschote

400 ml stückige Tomatensauce

400 ml Gemüsebrühe

Etwas Olivenöl

2 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Pimenton de la vera

1/2 TL Cayenne-Pfeffer

1/2 TL scharfes Paprikapulver

Salz

Etwas Zucker

Zubereitung:

1 Für das Kürbis-Kartoffel-Gulasch die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Den Kürbis waschen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

2 Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen, bis die Zwiebeln beginnen, braun zu werden und anfangen, zu karamellisieren. Das dauert etwa 20 bis 30 Minuten (Hitze runter!).



3 Dann die Kartoffeln zugeben und etwa 5 Minuten mit den Zwiebeln garen. Nun die stückigen Tomaten, 2 EL Ajvar und die Gemüsebrühe zugeben und einmal aufkochen. Dann die Paprika und den Kürbis sowie die verschiedenen Sorten Paprikagewürz und das Salz zugeben. Hitze reduzieren und geschlossen etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

4 Das Kürbis-Kartoffel-Gulasch mit Salz, Zucker und ggf. Paprika-Gewürz abschmecken.

5 Den Beefeier vorheizen.

6 Die Loins vom Kabeljau in portionsgerechte Stücke schneiden. Salzen. Mit der Hautseite nach oben auf einen kalten Rost legen und auf der vierten Einschubebene etwa 25 Sekunden befeuern. Entnehmen und vor dem Beefeier etwa 5 Minuten ziehen lassen.

7 Das Kürbis-Kartoffel-Gulasch und den Fisch in vorgewärmten Tellern anrichten. Ajvar und Schmand daneben anrichten. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.