

# Kabeljau mit Mandel-Milch, Brunnen-Kresse-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

1 Kabeljaufilet, a 500 g	5 mehligte Kartoffeln	1 Gurke
1 Knolle Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Wurzel Meerrettich	1 Muskatnuss	1 Schachtel Brunnenkresse
50 g Mandeln	850 ml Milch	200 ml Sahne
1 EL Sojasoße	Chiliflocken	Olivenöl
Butter	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser garkochen. Die Brunnenkresse zupfen und zusammen mit circa 100 Milliliter Milch aufkochen und fein pürieren. Anschließend beiseite stellen. Den Fisch waschen, trocken tupfen in circa fünf gleich große Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen, den Ingwer schälen und beides in zusammen mit 750 Milliliter Milch und den Chiliflocken aufkochen. Etwas Olivenöl zugeben. Die Sahne und die Mandeln unterrühren und pürieren. Das Fischfilet in die Mandelmilch geben, einmal aufkochen und danach circa fünf Minuten garen. Den Fisch Anschließend aus der Mandelmilch nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Milch nochmal pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurken schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Anschließend schräg in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gurken darin andünsten. Die Chilischote halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Chili zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Sojasoße zugeben und verrühren. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Einen Esslöffel Butter, etwas Meerrettich, und Muskat zu dem Püree geben. Mit Salz würzen und nach und nach die Brunnenkresse Milch unterrühren. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Das Püree und die Gurken ebenfalls auf Tellern anrichten. Die Mandelmilch über den Kabeljau geben und mit der restlichen Kresse garnieren.

Kornelia Fink am 06. Dezember 2010