

Dorsch mit Drillingen, Senf-Soße und Gurken-Salat

Für 2 Personen

2 Dorsche à 150 g	500 g Drillinge	1 Gurke
1 Zwiebel	2 Lauchzwiebeln	1/2 Knollensellerie
2 Möhren	100 g Butter	100 g Crème-fraîche
200 ml Sahne	200 ml Fischfond	50 ml trockener Weißwein
1 Bund Petersilie	1/2 Bund Dill	2 EL scharfer Dijon-Senf
2 EL Essig	3 EL Butter	2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	Mehl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Die Gurke schälen, klein schneiden und in einer Schüssel mit viel Salz stehen lassen. Die Gurken nach einiger Zeit abseihen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend die Zwiebel und die Sahne in die Schüssel geben. Den Dorsch waschen und trocken tupfen. Anschließend in zwei Teile schneiden. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Knollensellerie und die Möhren schälen und klein schneiden. Den Lauch von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Lauch in einem Topf anschwitzen. Das Gemüse mit Wasser, dem Essig, den Nelken, den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren auffüllen. Weißwein in einem Topf geben und reduzieren. Anschließend den Weißwein in das Gewürzwasser geben. Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit dem Fischfond aufgießen. Den Senf und das Crème-fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Dorschstücke mit der Haut in dem Gemüsesud pochieren. Die Petersilie klein schneiden. Die Kartoffeln abgießen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Petersilie dazugeben. Den Dorsch mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Den Gurkensalat ebenfalls dazu anrichten und servieren.

Hannelore Ille am 18. April 2012