

Kochdorsch mit Senf-Soße und Salzkartoffel

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 2 Schwanzstücke vom Dorsch à 400 g | 3 große Kartoffeln | 1 Bund Suppengrün |
| 1 Zwiebel | 1 Schalotte | 1/2 Bund Estragon |
| 1/2 Bund Petersilie | 2 Lorbeerblätter | 50 g Butter |
| 50 ml Crème-fraîche | 3 TL Senf, mittelscharf | 1 TL Senfkörner |
| 1 TL schwarze Pfefferkörner | 1 TL Korianderkörner | 4 TL Meersalz |
| 100 ml Essig | 200 ml Fischfond | 50 ml Weißwein, trocken |
| 20 ml Noilly Prat | Piment, Estragon | Zucker, Salz, Pfeffer |

Einen großen Topf mit zwei Litern Wasser füllen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Das Suppenkraut putzen. Die Zwiebelhälften, das Suppenkraut, den Essig, die Lorbeerblätter, die Senf sowie die Pfefferkörner, die Korianderkörner, eine Prise Piment, eine Prise Estragon und das Meersalz in das Wasser geben und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Fisch hineingeben und circa 20 Minuten darin gar ziehen lassen. Aus den drei Kartoffeln je eine sehr dicke Scheibe ausschneiden. Mit einem Plätzchenausstecher in Fischform aus den Scheiben einen Fisch ausstechen. Die Kartoffelfische in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Estragon waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Eine Pfanne mit 30 Gramm Butter erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die Crème-fraîche und den Senf einrühren. Den Estragon unterrühren und die Soße mit Salz und Zucker abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, in die heiße Pfanne geben und in der Butter schwenken. Abschließend die Petersilie über die Kartoffeln geben. Den Fisch zusammen mit den Kartoffeln und der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Karin Andersen am 17. September 2012