

Kabeljau mit Chorizo, Granatapfel, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Fisch:

400 g Skreifilet 2 EL Butter 1 EL Rapsöl
2 EL Salz

Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln 0,5 Knolle Sellerie 50 g gehackte Mandeln
500 ml Gemüfefond 100 ml Milch 50 ml Sahne
2 EL Butter 1 Muskatnuss Pfeffer
Salz

Für die Chorizowürfel:

80 g Chorizo 0,5 Granatapfel 1 unbehandelte Zitrone
3 Stiele glatte Petersilie

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Püree die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit dem Gemüfefond aufsetzen und das Gemüse darin weich kochen.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin zuerst auf der Hautseite kräftig anbraten. Die Filets anschließend salzen, wenden und kurz auf der anderen Seite braten. Anschließend die Stücke auf nach oben auf ein Backblech legen und circa vier Minuten weiterbraten, bis sie gerade durchgegart sind.

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Fischbratfett goldbraun und knusprig braten. Die Zitrone abwaschen, trocknen und mit einer feinen Reibe etwas Zitronenschale abreiben. Die Kerne aus dem Granatapfel lösen, die Petersilie fein hacken und beides mit der Zitronenschale in die Pfanne geben und mit der Wurst vermengen. Etwas Petersilie zupfen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen und ausdampfen lassen. Die Milch erwärmen. Anschließend die Kartoffeln und den Sellerie zerstampfen und die zuvor erwärmte Milch darüber geben. Die Butter und die Sahne einrühren und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die gehackten Mandeln vorsichtig unterheben.

Das Kabeljaufilet mit den Chorizowürfeln, dem Granatapfel und dem Sellerie-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Clara Kramer am 03. September 2015