

# Pochierter Karpfen, Sellerie-Püree, Kartoffel-Crunch

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

150 g Karpfen, mit Haut	1 Zitrone	300 ml Milch
1 Schuss Weißbier	2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Petersilie
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer

### Für das Püree:

250 g Knollensellerie	2 vorw. festk. Kartoffeln	Butter
300 ml Sahne	300 ml Milch	Muskatnuss, Salz

### Für den Crunch:

200 g Kartoffeln	1 Bund Dill	Öl, Salz
------------------	-------------	----------

### Für den Salat:

1 Rote Bete	2 Essiggurken	1 rote Zwiebel
1 TL Senf	2 TL Weißweinessig	1 TL Zucker
2 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Fisch:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Milch zusammen mit dem Bier, Thymian, Petersilie und Lorbeer erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen.

Fisch von Gräten befreien und portionieren. In die Auflaufform auf die Zitronenscheiben legen und mit der warmen Milch übergießen. In den vorgeheizten Backofen geben und Fisch glasig ziehen lassen.

### Für das Püree:

Sellerie schälen und würfeln. In einer Milch-Sahne-Mischung weichkochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Sellerie abseihen, dabei die Milch-Sahne-Mischung auffangen und beiseitestellen. Sellerie zu einem feinen Püree mixen. Mit der Milch-Sahne-Mischung die Konsistenz bestimmen.

Kartoffeln abseihen und stampfen. Unter das Selleriepüree rühren. Erneut mit der Milch-Sahne-Mischung die Konsistenz bestimmen. Püree durch ein Sieb streichen und mit Butter, Muskat und Salz abschmecken.

### Für den Crunch:

Kartoffel schälen und in einen Standmixer mit Wasser geben. Mixen, dann abseihen. Kartoffelmasse mit Wasser erneut in den Mixer geben, wieder mixen und abseihen. Diesen Vorgang ein drittes Mal wiederholen.

Kartoffelmasse nun in ein Passiertuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken. Kartoffel-Brösel in 180 Grad heißem Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit gehacktem Dill und Salz würzen.

### Für den Salat:

Rote Bete vierteln, weichkochen, dann schälen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken klein schneiden.

Senf, Weißweinessig, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit Rote Bete, Zwiebel und Essiggurken vermengen.

Oliver Giemsa am 22. November 2023