

Knoblauch-Suppe mit gebeiztem Kabeljau und Gruyère-Brot

Für zwei Personen

Für den Fond:

2 Markknochen	7 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Gewürznelke
3 Salbeiblätter	Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner

Für den Fisch:

2 Kabeljaufilets à 150 g	2 Knollen Knoblauch	20 ml Knoblauchsft
1 Zitrone, Abrieb	4 Zweige Dill	1 EL brauner Zucker
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brot:

3 kleine Schwarzbrotsscheiben	100 g Bergkäse	75 g Gruyère
Olivenöl		

Für den Fond:

Die Markknochen in einem Topf mit wenig Öl kurz anrösten.

Sellerie, Karotte und Lauch waschen, grob zerteilen, in den Topf geben, 500 ml gesalzenes Wasser aufgießen und etwa 15 Minuten kochen lassen.

Den Knoblauch andrücken und mit Nelke, Salbei und Pfefferkörnern zum Sud geben.

Für den Fisch:

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knoblauch in den Entsafter geben und auspressen.

Die Zitrone fein reiben, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauchsft, Zitronenabrieb, Zucker und Pfeffer mit dem Olivenöl zu einer Marinade verrühren.

Den Fisch waschen, trocken tupfen und in einen Vakuumbbeutel legen. Mit Marinade und Dill überziehen. Die Luft aus dem Beutel herausdrücken, fest verschließen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Erst nach dem Ofen mit Salz würzen.

Für das Brot:

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Brot in einer Pfanne mit wenig Olivenöl anrösten.

Den Käse auf einer Vierkantreibe fein reiben. Auf jede Scheibe den geriebenen Käse streuen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen etwa 4 Minuten gratinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Mahnert am 06. Juni 2018