

Kabeljau-Brandade

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	2 EL Meersalz, grob	200 g Kartoffeln
Salz	100 ml Milch	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	4 Salbeiblätter	50 ml Olivenöl
50 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	Butter
4 Oliven, schwarz		

Das Kabeljaufilet am Tag zuvor mit grobem Meersalz würzen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch mit der zweifachen Menge Wasser aufkochen. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Milch mit dem Knoblauch, Lorbeer und Salbei einige Minuten kochen lassen. Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden und in dem Sud einige Minuten ziehen lassen bis er gar ist. Den Fisch herausnehmen und abtropfen lassen. Den gekochten Fisch mit den Kartoffeln, Olivenöl und Crème-fraîche in eine Rührschüssel geben und langsam mit dem groben Knet- oder Rührhaken durch arbeiten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Souffleformen (a ca. 250 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und die Fischmasse einfüllen. Mit schwarzen Oliven garnieren und im heißen Ofen so lange backen bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe hat. Dazu passt grüner Salat und Baguette als Beilage.

Otto Koch Freitag, 19. Februar 2010