

Kabeljau im Kartoffel-Sud mit schwarzen Oliven

Für 4 Personen

600 g Kabeljaufilet	120 ml Olivenöl	1 EL Majoranblätter
schwarze Oliven, Meersalz	500 g kleine Kartoffeln	500 ml Geflügelbrühe
3 Majoranzweige	Meersalz	2 EL Pinienkerne
2 EL Taggiascaoliven	Pfeffer	

Das Kabeljaufilet vorsichtig abwaschen und trocken tupfen. Das Kabeljaufilet, ungesalzen mit ca. 50 ml Olivenöl einreiben, in vier gleich große Stücke schneiden, mit Majoranblättern belegen, einrollen und fest in hitzestabile Frischhaltefolie einschlagen. Im Wasserbad bei 80 Grad (Braten-oder Teethermometer) 20 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Geflügelbrühe mit den Kartoffelspalten und 2 Majoranzweigen in einen Topf geben. Mit Salz abschmecken und die Kartoffeln bissfest garen. Die Kartoffeln im Sud warm halten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Oliven halbieren. Zum Fertigstellen des Kartoffelsuds, die Majoranzweige entnehmen. Den Kartoffelsud nochmals erhitzen, die Oliven, die Blätter von 1 Majoranzweig und ca. 60 ml Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das Kartoffelgemüse in 4 vorgewärmte, tiefe Teller verteilen. Die Kabeljaufiletrollen mit einem scharfen Messer halbieren und die Enden abschneiden. Vorsichtig die Folie entfernen und von beiden Seiten mit schwarzem Oliven Meersalz würzen und auf das Gemüse geben. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

Cornelia Poletto Dienstag, 18. Januar 2011