

Bacalhau com leite mit gebratenem Kabeljau

Für 2 Personen

300 g Stockfisch	600 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 Knoblauchzehe
700 ml Milch	1 Zwiebel	5 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Dill
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Rosinen	250 g Kabeljaufilet mit Haut
Salz	1 EL Mehl	

Den Stockfisch 24 Stunden lang wässern, dabei häufig das Wasser wechseln.

Gewässerten Stockfisch in Stücke (ca. 3 x 3 cm) schneiden, dabei alle Gräten und Häute entfernen.

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen.

2 Stücke Stockfisch zur Seite stellen, die restlichen Stücke mit der Milch in einen Topf geben und aufkochen. Kartoffeln und Knoblauch dazu geben und alles 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Blättchen von Thymian, Petersilie und Dill von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden.

Stockfisch-Kartoffel-Gemisch durch ein Sieb geben, dabei die Kochflüssigkeit auffangen, die festen Bestandteile mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken, dabei Kräuter, gebratene Zwiebelwürfel und Rosinen zugeben, mit etwas Olivenöl abschmecken, evtl. etwas Kochflüssigkeit untermischen.

Das Kabeljaufilet in Portionsgrößen schneiden, salzen und in Mehl wenden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Fischstücke zunächst auf der Hautseite kross braten, dann wenden und nur kurz auf der Fleischseite braten.

Die zurück behaltenen Stockfischstücke halbieren, ebenfalls in Mehl wenden und in der Pfanne mit braten.

Das Fischpüree anrichten, mit dem gebratenem Fisch anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. April 2016