

# Kabeljau-Filet, Gorgonzola-Kartoffelstampf, Radicchio

**Für zwei Personen**

**Für den Kabeljau:**

2 Kabeljaufilets á 150g	2-4 Sch. Lardo di Colonnata	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für den Stampf:**

200 g Kartoffeln	60 g Gorgonzola dolce	40 g Butter
100 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Radicchio:**

1 Radicchio trevisano	alter Balsamicoessig	5 Zweige glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salt Flakes, Pfeffer

**Für den Kabeljau:**

Die Kabeljaufilets abbrausen und trockentupfen. Mit Salz würzen. In einer Pfanne in Butterschmalz auf der Hautseite anbraten.

Knoblauchzehen andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Kräuterzweige in die Pfanne geben. Den Kabeljau wenden und ca. 3-5 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lardo auf dem Kabeljau drapieren.

**Für den Stampf:**

Kartoffeln abbürsten und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen und ausdämpfen lassen.

Milch mit der Butter, Salz, Muskatnuss und Pfeffer aufkochen.

Kartoffeln pellen und in der Milch zerstampfen. Mit dem Gorgonzola abschmecken.

**Für den Radicchio:**

Radicchio putzen, waschen und trocken schleudern. In Olivenöl anbraten, mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Petersilie und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Petersilie fein schneiden, Thymianblättchen abzupfen. Radicchio mit 1 Esslöffel Petersilie, 1 Teelöffel Thymian und Balsamicoessig abschmecken.

Sollten Sie die Bitterkeit des Radicchios nicht mögen, dann können Sie den Salat zunächst einmal in warmem Wasser waschen. Sollte die Bitternote danach immer noch zu dominant sein, geben Sie einfach einen Schuss Essig in das Wasser und lassen Sie den Radicchio etwas ziehen.

Sie können auch den Strunk herausschneiden, denn er ist das bitterste Stück des Salats.

Den Stampf auf zwei vorgewärmte Teller geben und mit einem Löffel verstreichen. Den Radicchio auf dem Stampf verteilen und das Kabeljaufilet mit Lardo anlegen.

Cornelia Poletto am 24. September 2021