

Pochierter Kabeljau in Mandel-Milch

Für 4–6 Personen

750 ml Milch	1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer
1 rote Chilischote	2 El Olivenöl	3 El ungesüßtes Mandelmus
1 Kabeljau-Filet (ca. 800 g)	Salz	

Milch in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit der Chilischote in die Milch geben. Olivenöl und Mandelmus unterrühren. Das Kabeljau-Filet entgräten und in 6 Stücke schneiden, salzen. Fischstücke in die Mandelmilch legen, zugedeckt einmal aufkochen, dann bei sehr milder Hitze ca. 4 Minuten gar ziehen lassen. Fisch aus der Milch nehmen. Die Milch mit dem Schneidstab fein pürieren, evtl. salzen. Fisch mit der Soße und dem Brunnenkresse-Kartoffelpüree servieren.

Tim Mälzer am 17. 04. 2010