

## Gebackene Kabeljau-Brandade

### Für 4 Personen

1 Kabeljaufilet, ca. 800 g	300 g Meersalz, grau	1,5 l Milch
2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
400 g Kartoffeln, mehlig	1 Limone	3 Zweige Zitronenthymian
4 EL Crème-fraîche	Mehl	Ei
Paniermehl, fein	Pflanzenöl	Meersalz
Pfeffer weiß	Imperial-Kaviar	

Das Kabeljaufilet gleichmäßig mit dem grauen Salz bedecken und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen. Danach sorgfältig abwaschen. In der Zwischenzeit die Milch mit den angedrückten Knoblauchzehen, Thymian und Rosmarin erwärmen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen, leicht ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Kabeljaufilet für zehn bis 15 Minuten in der Milch bei circa 60 Grad sanft ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen, in einer Schüssel mit einer Gabel zerpfücken und mit den Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und den gezupften Thymianblättern abschmecken. Zu Nocken formen und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren. In Pflanzenöl bei 170 Grad langsam goldgelb ausbacken. Mit Crème-fraîche und Kaviar servieren.

Kolja Kleeberg am 04. November 2011