

Fischrezepte

Aligot Mit Gebratenem Kabeljaufilet

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Kartoffel, Salzwasser, Gemüse, Herzhaft, Restaurant

Aligot	
900 g Mehliges Kartoffeln	150 g Geriebener Gruyère
350 ml Milch	-oder
30 g Kalte Butterwürfel	-Emmentaler
90 g Durchwachsener Speck	Salz, Pfeffer, Muskat
150 g Creme fraîche	

Kabeljau	
4 Filets a 150 g	1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer	1 Schuß Safranfäden
200 ml Olivenöl	

Kirschtomaten In Butter	
80 g Butter	1 Teel. Dijonsenf
2 Knoblauchzehen	3 Essl. Gehackte Petersilie
-feingewürfelt	12 Kirschtomaten

Aligot: Die geschälten Kartoffeln kochen, abschütten, ausdämpfen und durchpressen. Die kalten Butterwürfel unterrühren, danach das Fett vom Speck, die Milch und die Creme fraîche. Bei milder Hitze den geriebenen Käse unterheben. Mit Pfeffer, Muskat und Salz abschmecken.

Kabeljau: Das Olivenöl erhitzen, Safran und Zitronensaft hineinrühren. Diese Marinade warm über den Fisch geben. Bei Zimmertemperatur zwei Stunden ziehen lassen. Dann den Fisch aus der Marinade nehmen, mit Pfeffer und Salz würzen. In der Pfanne anbraten, danach für 4 Minuten in den 250 Grad heißen Ofen geben.

Kirschtomaten in "Schneckenbutter": Die Butter auslassen und den Knoblauch hineingeben. Dann kommen der Dijonsenf und die Petersilie dazu, zum Schluss die halbierten Kirschtomaten. Kurz sanft köcheln lassen.

Anrichten: Das Püree auf den Teller geben. Das Fischfilet anlegen, mit Schneckenbutter überziehen (nappieren). Mit Kirschtomaten Hälften und Petersilienblättchen garnieren.