

Kabeljau auf Kartoffelpüree mit Rhabarber-Schalotten und gebratener Blutwurst

Zutaten für 4 Personen

600g Kabeljaufilet
(frisch oder tiefgekühlt)
400g Kartoffeln mehlig
200g Sahne
250g Butter
1 Stange Rhabarber
6 Stck Schalotten
200g Blutwurst
etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer,
Weißwein
1 EL Senf

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln mit 200g Butter und 150g Sahne mit einem Handrührgerät so lange rühren, bis sie zu einem feinen weichen Püree werden.

Den Kabeljau in 4 gleiche Teile portionieren und in eine feuerfeste Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss Weißwein und Olivenöl übergießen.

Die Schalotten schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit etwas Öl glasig anschwitzen und mit etwas Weißwein angießen. So lange dünsten, bis die Schalotten weich sind.

Den Rhabarber währenddessen schälen und in Würfel schneiden. Zu den Schalotten geben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Beiseite stellen.

Den Fisch jetzt für ca. 5 Minuten bei 180 C° in den vorgeheizten Ofen schieben. In dieser Zeit 4 Scheiben Blutwurst in einer beschichteten Pfanne knusprig braten.

Wenn der Kabeljau gar ist, den Fond in einem kleinen Topf gießen und die restliche Sahne zugeben. Den Senf und die restliche Butter dazugeben und alles kurz mit dem Mixer aufschäumen.

Den Kabeljau mit der Sauce, den Rhabarber-Schalotten und dem Kartoffelpüree auf heiße Teller anrichten und servieren.

Ich finde dieses Gericht sehr lecker, da es viele Komponenten vereint. Leicht, gehaltvoll, kräftig, schaumig, fruchtig und vor allem eins – frech. Probiert es aus und Ihr werdet begeistert sein. Ich habe alle Lebensmittel bei Lidl eingekauft.