waskochen.ch

GEBRATENER SEETEUFEL AUF FORELLEN-BRANDADE

Zutaten für 4 Personen:

Brandade:
2 grosse, mehlig kochende Kartoffeln
etwas Milch
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Butter
1 geräuchertes Forellenfilet
8 Basilikumblätter
8 schwarze Oliven, halbiert

Fisch:
4 Seeteufelfilets à 100 g
(oder 800 g Seeteufel am Stück, mit Knochen)
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Olivenöl
etwas Thymian

Zubereitung:

Brandade:
Aus allen Zutaten bis und mit Butter einen nicht zu dünnen Kartoffelstock herstellen. Nicht zu stark salzen. Das Forellenfilet mit zwei Gabeln zerstückeln und unter das Kartoffelpüree mischen. Basilikum daruntermischen. Abschmecken und warm stellen.

Fisch:
Die Filets mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und im heissen Olivenöl auf beiden Seiten kurz braten.

Anrichten:
Etwas Brandade mittig auf einen Teller geben. Den gebratenen Fisch auf die Brandade geben und etwas Olivenöl um die Brandade giessen. Mit etwas Thymian und den Oliven garnieren.

Aus dem waskochen.ch-Blog Esthers Gourmet-Spion von Esther Kern — © 2009 waskochen.ch
Inspirationsquelle: Thomas Spycher, Chuchi-Art