

Berliner Speisemeisterei

Brandade vom Seelachs mit Blumenkohl, Steckrübe und braisiertem Kopfsalat

Zubereitung

...der Brandade

1. Die Schalotte und die Kartoffel wird geschält und klein geschnitten.
2. Dem Fenchel wird das Fenchelgrün entfernt und der Strunk heraus geschnitten und der Rest in 2 cm kleine Würfel geschnitten.
3. Den Seelachs gegebenenfalls von Gräten befreien und auch zerkleinern.
4. In einen Topf das Olivenöl geben und diesen erhitzen.
5. Darin den Fisch, die Kartoffel und das geschnittene Gemüse geben und anschwitzen.
6. Mit dem Pernod ablöschen und die Milch aufgießen.
7. Die Fenchelsaat & und den Sternanis in ein Kräutersäckchen geben, zusammen binden und in den Fond legen.
8. Den Knoblauch andrücken und auch in den Topf geben.
9. Das Ganze für ca. 30 Minuten abgedeckt in den Ofen stellen und garen bis die Kartoffeln sich leicht zerdrücken lassen.
10. Vor dem Pürieren das Kräutersäckchen herausnehmen und fein mixen.
11. Nun noch mit Salz & Pfeffer abschmecken.

...des Gemüseragouts

1. Den Blumenkohl in kleine Röschen zerkleinern.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 1 h

Zutaten:

...für die Brandade

- * 500 g Seelachsfilet
- * 150 g mehlig kochende Kartoffeln
- * 1 x Schalotte
- * 1 x Fenchelknolle
- * 1 x Knoblauchzehe
- * 10 cl Pernod
- * 10 cl Gemüsefond
- * 10 cl Olivenöl
- * 2 Sternanis
- * 5 g Fenchelsamen
- * Salz, Pfeffer

...für das Gemüseragout

- * 1 x Blumenkohl
- * 1 x Steckrübe
- * 1 x Kopfsalat
- * 200 ml Geflügelfond
- * 100 g Butter
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker



2. Die Steckrübe schälen und in 1,5 cm große gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Butter in einem breiten Topf zergehen lassen und Die Steckrübe und den Blumenkohl darin anschwitzen.
4. Den Geflügelfond aufgießen und das Gemüse darin dünsten.
5. Mit dem Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat gerieben abschmecken.
6. Kurz vor dem Anrichten den Kopfsalat in einzelne Blätter zerpflücken und in etwas Butter bei hoher Hitze braisieren und mit den Gewürzen abschmecken.