

BACCALÀ CON CREMA ALLA VENEZIANA

Zutaten für 4 Personen

2 Karotten, 150g Sellerie, 1 Lauchstange, 1 Fenchelknolle,
2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 4 Thymianzweige, 3 EL Olivenöl,
3 TL Zucker, 100ml Weisswein, 250ml Fischfond, 100g Obers,
2 TL Currypulver, ½ TL Safran, Salz, Pfeffer,
8 Stück Kabeljaufilet, 75g kalte Butterstücke

Karotten und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch in ca. 10cm lange Stücke schneiden. Fenchel halbieren, den Strunk herausschneiden. Fenchel und Lauch in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Gemüse und Knoblauch mit den Kräutern in Olivenöl andünsten, Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Mit Wein ablöschen, mit Fond und Obers aufgiessen, mit Curry, Safran, Salz und Pfeffer würzen. Fischfilets abbrausen und in den Sud einlegen, zugedeckt ca. 8 Minuten garen. Fischstücke in tiefe Teller geben, die Kräuter aus dem Sud entfernen, diesen mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Butter schaumig aufmixen.