

# KABELJAU MIT KARTOFFEL — ERBSEN - PÜREE

## *Zutaten für 4 Personen*

700g mehlig Kartoffeln, 200g Erbsen ( TK ), 125 ml Geflügelfond,  
100ml Milch, 50g Butter, 100ml trockener Wermut, 200ml Fischfond,  
100g Obers, 400g Kabeljaufilets ( oder Forelle, Saibling, Seeteufel,...),  
4 EL Dill, 20g Kren gerieben, 300g Kirschtomaten, Salz, Pfeffer,  
Basilikum zum Garnieren

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. 20 Minuten bei 100°C in einem gelochten Garbehälter dämpfen, nach 10 Minuten die Erbsen mit dem Geflügelfond in einem ungelochten Garbehälter mitdämpfen. Erbsen pürieren, Kartoffel durch eine Presse drücken, mit Erbsenpüree, Milch und Butter vermischen, warm halten. Wermut, Obers, Fischfond, Dill in einen ungelochten Garbehälter geben, salzen, pfeffern und Kabeljau in den Sud legen. Bei 90°C ca. 8 Minuten garen. Kirschtomaten in etwas Butter 10 Minuten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmoren, etwas gehacktes Basilikum untermischen. Kren unter das Püree mischen, mit dem Fisch anrichten, mit Basilikum garnieren.