

DOS DE CABILLAUD MAT CHORIZO-CRUMBLE A PÜREE VUN DER PASTINAK

Dir braucht fir 6 Leit :

- 900 gr dos de cabillaud (ouni Haut)
- Olivenueleg

Fir de Crumble :

- 6 EL Panko (oder Panéiermiel)
- 30 gr kal Botter (ouni Salz)
- 90 gr Chorizo (fir Kanner déi douce Versioun)
- 30 gr frësch geriwwenen Parmesan

Fir de Püree :

- 1 kg Pastinak
- 20 gr Botter
- 500 ml Mëllech
- 500 ml Ram
- Salz
- Cayenne Pfeffer



D'Pastinak schielen, wäschen an a gläichméisseg Würfele schneiden.

An engem Dëppen d'Wuerzelgeméis an der Botter ubroden, ouni datt et Faarf unhelt. De Ram, d'Mëllech an eng Pouz Salz derbäiginn an 20-30 Minutte lues kache loossen.

An der Tëschenzäit de Fësch wäschen, ofdrénchen, portionéieren an op d'Säit stellen.

Fir de Crumble de Chorizo reng hacken. De Panko an d'Botter mat de Fangerspëtzen an enger Schossel grimmelen an mam Chorizo an Parmesan vermëschen. De Fësch mat dem Crumble op der Hautsäit bedecken, op enger Plack mat Olivenueleg leeën an op d'Säit stellen.

De Schäffchen op 180 °C Uewen- an Ënnenhëtzt virhëtzen.

Wa d'Pastinak gekacht ass, duerch ee Seibecke schëdden an d'Flëssegkeet opfänken. D'Geméis mixen, bis ee Püree entsteet. Dobäi d'Kachflëssegkeet no Wonsch vun der Konsistenz derbäiginn. (Wa Flëssegkeet ze vill ass ka mer déi gäre fir eng Zopp ophiewen.)

De Püree mat Salz a Cayenne Pfeffer wierzen a waarm halen.

De Fësch je no Déckt 10-15 Minuten am Schäffchen baken.

Pastinakepüree a Cabillaud op engem Teller uriichten.

Als Bäilag passt eng gudd Mauséiercherszalot.

Gudden Appetit !