



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Juli 2017

Kabeljau, Auster und Blutwurst

*von Gunnar Hesse, Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum*



Zutaten für vier Personen

- 4 Wildaustern
- 4 Scheiben grobe Blutwurst
- 400 g Kabeljaufilet
- 20 Triebe Giersch
- 200 g schwarze Karotten
- Butter
- Gemüsefond
- Noilly Prat
- Weißwein
- Fischfond
- Butter
- ½ Schalotte
- 80 g Zucker

Zubereitung

Die Karotten schälen, in Butter anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. So lange köcheln lassen, bis das Gemüse weichgekocht ist, um es anschließend zu pürieren. Die Wildaustern öffnen und aus der Schale nehmen. Die halbe Schalotte fein würfeln und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit Noilly Prat, Weißwein und Fischfond ablöschen und das Kabeljaufilet hinzugeben.

...weiter auf Seite 2

Kurz bevor der Fisch gar gezogen ist, die Austern in den Topf geben und weitere zwei Minuten ziehen lassen. Den Fisch zum Abtropfen auf ein Tuch geben und den Fond mit kalter Butter aufmixen. Zum Schluss die Blutwurst in einer Pfanne anbraten.

Alles auf einem Teller anrichten und mit dem Giersch dekorieren.

Guten Appetit!