Kochen mit Globus

Winterkabeljau im Bacon-Mantel

auf gebratenem Mausohrsalat und Petersilienwurzel

globus

Zutaten:

600 g Petersilienwurzel
200 g Schmand
Salz, Pfeffer

600 g Kabeljau
(vorzugsweise Loins)
8 Scheiben Bacon
Pfeffer, Salz
80 g Mehl
30 ml Bratöl
40 g Butter

2 Schalotten
60 g Pinienkerne
30 ml natives Rapsöl
400 g Feldsalat
Salz, Pfeffer

Blattpetersilie

Dazu passt:
Ein junger hochwertiger Spätburgunder

4 Pers.

30 Min.

Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungsvideo auf YouTube an!
www.youtube.de/GlobusGermany

Zubereitung:

Petersilienwurzel schälen und grob schneiden. In etwas Salzwasser garen. Danach das Kochwasser abgießen. Schmand hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmhalten.

Kabeljau in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Bacon einrollen. Die Seiten ohne Bacon in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne, zuerst auf der Mehlseite und dann auf der Baconseite, rundherum anbraten, bis der Fisch überall gebräunt ist. Danach den Fisch bis zum Servieren warm stellen.

Das verbrauchte Fett aus der Fischpfanne entfernen. Rapsöl hineingeben und die fein gewürfelten Schalotten und Pinienkerne darin rösten. Hat beides leicht braune Farbe genommen, kommt der geputzte, gewaschene und getrocknete Feldsalat dazu. Leicht würzen und sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Die Fischmedaillons auf den Feldsalat legen. Petersilienwurzelpüree dazugeben und mit Blattpetersilie dekorieren.