

Doraden-Filet mit Kohlrabi und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

4 Doradenfilets a 150 g, mit Haut	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Kohlrabi
1 unbehandelte Zitrone	250 g Butter	50 ml Milch
100 g Schlagsahne	1 Knoblauchknolle	1 Muskatnuss
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	30 ml Olivenöl
20 g Zucker	20 g Mehl	Chilipulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Dorade waschen und trocken tupfen. Das Mehl auf einem Teller verteilen und den Fisch darin wenden. Die Knoblauchknolle halbieren. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Dorade hineingeben und zusammen mit dem Knoblauch, den Rosmarin- und den Thymianzweigen braten. Den Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und den Kohlrabi darin blanchieren. Anschließend die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker und das Chilipulver hinzugeben und den Kohlrabi darin schwenken. Die fertigen Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der übrigen Butter, der Milch, der Sahne und Muskatnuss verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone in Spalten schneiden. Das Doradenfilets mit dem Kohlrabi und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten garnieren.

Kassra Adloo am 05. Oktober 2011