

Bremer mit braisiertem Kopfsalat

Kategorie

Fisch

Portionen 4

Datum

Zutaten

0,2	l	Fischvelouté	
3	EL	Geflügelbrühe	
1	EL	Butter	
250	g	Erbsen frisch	
1	EL	Creme Fraiche	
1	EL	Senf, Dijon	
1	Stck.	Kopfsalat	
4	Stck.	Wachteleier	
1	EL	Paniermehl	
1	Stck.	Knoblauch	Zehe
1	Stck.	Eigelbe	
1	Stck.	Ei	
80	g	Frühlingszwiebeln	
250	g	Kartoffeln, la ratte	gekocht
500	g	Kabeljau	Filet



bildname: frikadelle-kopfsalat

Zubereitung

Das Kabeljaufilet mit den Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein wölfen. Das Eigelb, Ei und Paniermehl zugeben und würzen. Portionieren und in einer Pfanne langsam braten. Vorsicht sie bräunen schneller als herkömmliche Frikadellen. Die Erbsen weich kochen und mit der Geflügelbrühe und der Butter fein mixen. Den Kopfsalat waschen und 6-8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen trocken tupfen und zu kleinen Kohlköpfchen formen. Anbraten und etwas flüssiges Erbsenpüree zugeben. Die Wachteleier 3 Minuten kochen. Den Senf mit der Creme fraiche verrühren und alles anrichten. Unter die Bremer den Rest des Erbsenpürees geben.



