

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Champ mit Kabeljau und brauner Butter

Koch: Lukas Kienbauer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Champ

- 700 g mehligere Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 1 Stange Jungzwiebel
- Salz
- Pfeffer

Für den Fisch

- 4 Kabeljaufilets á 120 g (ohne Gräten)
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Butter zum Anbraten
- Salz

Für die braune Butter

- 80 g Butter

Für die Garnitur

- frische Wildkräuter
- grobes Meersalz
- Jungzwiebelgrün

Zubereitung

1. Für das Champ zuerst die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in reichlich Salzwasser weichkochen.
2. Währenddessen die Jungzwiebel in dünne Ringe schneiden – das hintere, grüne Drittel beiseitelegen und später für die Garnitur verwenden.
3. Die Jungzwiebel-Ringe in einem Topf in der Milch erhitzen, dann vom Herd nehmen und 5-10 Minuten ziehen lassen.
4. Für die braune Butter die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bräunen, danach vom Herd nehmen.
5. Die Kabeljaufilets von der Haut befreien, salzen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl auf beiden Seiten je 3 Minuten glasig anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter begeben und die Fischfilets mit einem Löffel mit der Butter arrosieren (mit Fett übergießen).
6. Nun das Wasser der Kartoffeln abgießen und die Kartoffel-Würfel mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Jungzwiebel-Milch über die gestampften Kartoffeln gießen, durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zum Schluss das Champ mittig auf einem flachen Teller anrichten, mittig eine kleine Mulde eindrücken und diese mit etwas brauner Butter füllen. Je ein Kabeljaufilet zum Champ legen und das Gericht mit frischen Wildkräutern, in Ringe geschnittenem Jungzwiebelgrün und grobem Meersalz bestreuen.