



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH - Rezept des Monats

Gunnar Hesse

*Seeblick **** Genuss und Spa Resort Amrum*

Kabeljau, Auster & Blutwurst

[Giersch | Mormöhre]



Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 4 Wildaustern
- 4 Scheiben grobe Blutwurst
- 400 g Kabeljau
- 20 Triebe Giersch
- 200 g Schwarze Möhre
- Butter / Gemüsefond
- Noilly Prat / Weißwein / Fischfond / Butter/ ½ Schalotte

Zubereitung

- Karotten schälen, in Butter anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. So lange kochen lassen, bis die Karotte weich sind, nun im Thermomix pürieren.
- Wildauster nun öffnen und aus der Schale nehmen.
- Schalotten anschwitzen und mit Noilly Prat, Fischfond und Weißwein ablöschen, in diesem Fond nun das Kabeljaufilet pochieren. Kurz bevor dieser fertig ist, die Austern zugeben und nur noch 2 Minuten ziehen lassen.
- Nun die Blutwurst in einer Pfanne anbraten, den Fisch und die Auster zum Abtropfen auf ein Tuch legen, in der Zeit den Fond mit kalter Butter auf mixen.
- Nun alles auf dem Teller anrichten und mit Giersch dekorieren.

Guten Appetit

wünscht Ihr Gunnar Hesse