

Klippfisch mit Blutwurstbutter und Verlorenem Ei

Kategorien: Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Butter
2		Knoblauchzehen
1	Ltr.	Milch
2		Lorbeerblätter, möglichst frisch
75	Gramm	Braunschweiger Blutwurst
1/2	Bund	Glatte Petersilie
300	Gramm	Wirsing
1	kg	Kartoffeln, fest kochend
		Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100	ml	Essig
4		Ganz frische Eier (M)
4		Gewässerte Mittelstücke vom Klippfisch (a 125 g)

Anleitung:

Zwiebeln abziehen, 1 cm groß würfeln und in einem kleinen Topf in heißer Butter bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten goldbraun braten. Salzen, zwischendurch öfters umrühren, beiseite stellen. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Milch mit Knoblauch und Lorbeer aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt ziehen lassen. Die Wurst pellen und 1/2 cm groß würfeln, Petersilie bis auf einige Blätter grob hacken, beides abdecken.

Wirsing in seine Blätter zerlegen, dicke Blattrippen entfernen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser garen. Wirsing in 2 cm große Stücke schneiden und während der letzten 8 Minuten zu den Kartoffeln geben. Alles auf einem Sieb abtropfen lassen, dann grob zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt warm stellen.

Für die Eier 1 Ltr. Wasser mit Essig aufkochen. Jedes Ei behutsam aufschlagen. Eier nacheinander in das Wasser gleiten lassen, das Eiweiß jeweils mit einem Löffel um das Eigelb ziehen. Ganz kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 4 Minuten stocken lassen.

Die Knoblauchmilch aufkochen. Fisch hineinlegen, kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und 3 Minuten gar ziehen. Die Eier mit der Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit einer Schere in Form schneiden.

Das Püree auf heißen Tellern anrichten, die abgetropften Filets darauf legen. Die Zwiebelbutter kurz erhitzen, gehackte Petersilie und Blutwurst unterrühren. Den Fisch damit begießen. Die Eier auf die Fische setzen, mit Petersilie dekorieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 15 Minuten

Quelle:

Magazin STERN
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de