



Gedämpfter Kabeljau mit Schmortomaten auf Petersilienpüree

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit: 25 Minuten

Für 2 Portionen:

400 g Kabeljaufilet

8 Blätter frischer Basilikum

50 g geschmolzene Butter

Meersalz

300 g Petersilienwurzeln

50 ml Sahne

25 g Butter

Meersalz

300 g Rispentomaten

3 Stck. Knoblauchzehen

3 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

3 EL Olivenöl

Meersalz

Zubereitung:

1 Die Petersileinwurzeln schälen, in kleinere Stücke schneiden und in einer gelochten Garschale im DG/DGC im Menügaren weich garen.

2 Den Kabeljau kurz abwaschen und trockentupfen und in Stücke à 100g schneiden. Anschließend etwas Salzen. Die frischen Basilikumblätter durch die noch warme Butter ziehen und den Kabeljau damit belegen.

3 In einem Mixer die weichen Wurzeln zusammen mit der restlichen Butter, etwas Sahne und Salz zu einem feinen Püree verarbeiten und warm stellen.

4 Die Rispentomaten mit dem Olivenöl beträufeln und die zerdrückten Knoblauchzehen sowie den Kräutern im Ofen bei 120 °C nicht zu weich schmoren. (Tipp: nach 15 Minuten die Temperatur auf 75 °C herunterregeln und dann das Püree sowie die Teller zum Aufwärmen dazustellen)

5 Den Dampfgarer vorheizen und den Kabeljau in eine gelochte Garschale geben. Bei erreichter Temperatur die Filets in den DG geben und je nach Dicke für 3-4 Minuten dämpfen.

6 Alle Zutaten auf den warmen Tellern anrichten.

Einstellung:

Petersilienwurzeln

Miele DGC:

Spezialanwendung -> Menügaren -> Gemüse -> Petersilienwurzel -> Würfel -> weich

Schmortomaten

Miele Backofen:

Temperatur: 120 °C

Garzeit: 15 Minuten

Anschließend auf 75 °C herunterstellen und das Püree bzw. die Teller darin aufwärmen

Fisch

Miele DGC:

Betriebsart: Dampfgaren

Temperatur: 100 °C

Garzeit: 3-4 Minuten