



Ossi's Rezeptvorschlag

Kabeljau auf Selleriepüree und Grillgemüse



Viele gehackte grüne Kräuter (Petersilie, Rucola, Dill, usw. ganz nach eigenem Geschmack), etwas Knoblauch und getrocknete Tomaten mit groben Semmelbröseln vermengen und den Kabeljau darin wenden. Anschließend den Fisch in Olivenöl langsam (wenig Hitze) herausbraten. So wird er schonend gegart. Die Brösel schützen den Fisch vor Verbrennung. Den Fisch erst in der Pfanne gegen Ende der Garzeit salzen.

Dazu passen Kartoffeln und Grillgemüse, Sellerie- oder Kürbispüree!

Selleriepüree: Sellerieknohle in Würfel schneiden und in Salzwasser nicht zu lange kochen. Danach den Sellerie mit viel Butter und etwas Sahne cremig mixen.

Selbiges gilt für das Kürbispüree.

Gutes Gelingen und viel Appetit wünschen Ossi und die drei Ladenhüter.



Weinempfehlung: Sylvaner „Eisacktaler Kellerei“ - Serviertemperatur: 8°-10°