

Cotriade de Bretagne - Bretonischer Fischeintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Fischfilet von Meeresfischen, je nach Geschmack und Geldbeutel:
wie Seeteufel, Dorade, Rotbarbe, Seezunge, Knurrhahn
- 1 Hummer, gekocht und ausgebrochen
- 50 g Schweineschmalz
- 200 g Zwiebeln in Würfeln
- 400 g Kartoffeln, roh in 1,5 cm großen Würfeln
- 200 g Lauch in Würfeln und in Salzwasser blanchiert
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe mit Schale, Fischfond, aus Fischgräten und der Hummerkarkasse mit Gemüse und Weißwein gekocht
- Salz, Pfeffer, grobes Meersalz (Salzblüten)
- Landbrotscheiben, in Olivenöl geröstet



Zubereitung:

Schweineschmalz zerlassen, Zwiebeln darin andünsten, Lorbeer, Knoblauch und Kartoffeln zugeben und mit dem Fischfond auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die einzelnen Fische nach und nach (Garpunkt beachten!) einlegen und fertig dünsten. Zum Schluss Lauch und den Hummer in den Eintopf geben und erwärmen, dabei nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Topf servieren. Die Fischfilets je nach Geschmack mit Salzblüten würzen. Dazu empfehle ich Landbrotscheiben, in Olivenöl geröstet.

Weinempfehlung:

2006er Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Domaines des Quatres Routes, Loire feinfruchtig, spritzig mit Melone-Birnenduft.