

Kabeljau in Pancettamantel mit Wachtelbohnen und Macaire-Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

800g Kabeljau ohne Haut
100g Pancetta
100g Bauchspeck am Stück
300g Wachtelbohnen
500g Kartoffeln

50g Butter
2 große Fleischtomaten
2 Schalotten
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

2 Eier
2 Zwiebeln
Muskat,
Mehl, Stärke,
Salz und Pfeffer

Kabeljau mit Pancetta umwickeln, kurz und kräftig von beiden Seiten in der Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 100 Grad für 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wachtelbohnen blanchieren und gut abtropfen. Schalotten in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Tomaten vom Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden und zusammen mit den Bohnen, Tomatenwürfel und der feingeschnittenen Petersilie zu den Schalotten geben. Kartoffeln durch die Presse drücken. Fett vom Bauchspeck entfernen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Bauchspeck und Eier dazugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 100g Mehl und etwas Stärke hinzugeben und zu einer formbaren Masse kneten. Die Kartoffelmasse zu einer Rolle formen und in ca. 3 cm kleine Plätzchen schneiden. Beidseitig mehlieren und in Öl anbraten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchentechnik seit 1931

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier