Kabeljau mit Rohschinken und Pastinakenpüree

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 200 g Pastinaken, 300 g Kabeljaurücken, Pfeffermühle, 4 Zweiglein Thymian, 4 Tranchen Rohschinken, 1 Stücklein Butter, ¾ dl Milch, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Pastinaken in kleinere Stücke schneiden. Kabeljau in vier Stücke schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Je ein Zweiglein Thymian auf jedes Filet legen und mit je 1 Tranche Rohschinken umwickeln. Mit einem Hölzchen fixieren.

Die Zubereitung am Herd:

Die Pastinaken im Dampfkörbchen in 30 Minuten weich garen. Mit Zwiebel, Knoblauch und Butter in einen Topf geben und zwei Minuten dünsten. Milch angiessen und alles zu einem Püree rühren oder durch die Presse treiben. Mit Pfeffer bestreuen und warm stellen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und den Fisch darin in drei Minuten schön braten.

Die Vollendung:

Mit dem Pastinakenpüree anrichten und servieren.