



Turbot an der Cocotte mat klengem Geméis

Ingrediente fir 6 Leit

Wëllen Turbot	1 Stéck vun 1-2kg
Mini-Muert (mam Gréngs)	12 Stéck
Mini-Mais	6 Stéck
Mini-Navet	400 g
Mini-Chicon	6 Stéck
Grompempüree	600g
Fleeschzooss (jus de viande)	300ml
Olivenueleg	
Fleur de sel	
Peffer	

Preparatioun

Den Turbot a 6 Portioune schneiden. Dofir de Kapp erofschneiden an de Knorpelkranz ronderëm d'Fileten ofschneiden (debarbéieren). Déi 6 Stécker mat der Haut an der décker Spreng an der Mëtt ënner kalem Waasser ofwäschen a mat Kichepabeier ofdréchnen.

D'Naveten an d'Muerte schielen a mat dem Mais an de Chiconen e puer Minutten a kachendem Salzwasser blanchéieren. Direkt a kalem Waasser ofschrecken an op d'Säit stellen.

De Schäffchen op 160° virhëtzen. E gudden Schotz Olivenueleg an enger grousser Cocotte waarm maachen an de Fësch op der Säit vun der Haut ubroden. Mat Fleur de sel a Peffer wierzen. D'Geméis mat an d'Dëppe ginn an den Deckel drop setzen.

Je no Déckt vun de Stécker, de Fësch mam Geméis an der Cocotte tëscht 20 an 30 Minutten bei 160° am Schäffchen kachen. De Fësch muss herno op der Spreng idealerweis eng Temperatur tëscht 58° an 62° hunn.

An der Tëschenzäit de Grompempüree an d'Fleeschzooss wiermen.

Wann de Fësch duerch ass, de Grompempüree op d'Telleren dresséieren an de Fësch ouni Haut op de Püree leeën (d'Haut pecht normalerweis um Fong vun der Cocotte). Mam Geméis an der Zooss garnéieren.