

## DORSCH MIT NUSSBUTTER AUF KARTOFFELSTAMPF

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std.

### ZUTATEN

750 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in  
Stücken (3 cm)  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
¾ dl Wasser

160 g Butter

4 Dorschrückenfilets Royal (je ca. 120 g), ohne  
Haut  
¼ TL Salz

½ Bund Dill (ca. 10 g), zerzupft  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer

¼ TL Salz  
40 g gekochte Cocktail-Crevetten in Salzlake,  
abgetropft

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
wenig Meerrettich, geschält, fein gerieben  
wenig Dill für die Garnitur

### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Knoblauch und Wasser in die **ungelochte Garschale** geben und in der untersten Hälfte des Combi-Dampfgarers einschieben und garen **(A)**.
2. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne schmelzen und auf mittlerer Stufe köcheln lassen, bis sie schäumt und sich die festen Bestandteile langsam trennen und auf den Pfannenboden sinken. Die Butter hat jetzt eine hell- bis dunkelbraune Farbe angenommen und riecht leicht nussig. Pfanne sofort von der Herdplatte ziehen.
3. Fischfilets beidseitig mit 1 EL Nussbutter bestreichen, salzen und auf das **PerfectClean Backblech** legen. Fischfilets in der obersten Hälfte einschieben und mit den Kartoffeln fertig garen **(B)**.
4. 3 EL Nussbutter über die gekochten Kartoffeln träufeln und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel in der Garschale zerdrücken. Dill daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nussbutter salzen, Crevetten dazugeben und erhitzen. Dorschfilets mit Kartoffelstampf anrichten, Crevetten-Nussbutter darauf verteilen, mit Zitronenschale, Meerrettichabrieb und Dill garnieren.

### MIELE KÜCHENZUBEHÖR

**Garschale ungelocht**

**PerfectClean Backblech**

	Combi-Dampfgarer
<b>A</b> Betriebsart   Einstellung Temperatur, Zeit	Dampfgaren 100 °C, ca. 15 Min.
<b>B</b> Betriebsart   Einstellung Temperatur, Zeit	Combigaren + Grill: Stufe 3 60 % Feuchtigkeit, ca. 5 Min.