



35 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT

CHOWDER IN DER MILCHFLASCHE MIT TRÜFFEL-KARTOFFEL-STAMPF

Für 4 Personen

ZUTATEN

1 Roter Drachenkopffisch,
400 bis 450 g, (Vorsicht:
Stacheln an der Rückenflosse);
Alternativ: 1 Knurrhahn Fisch
100 ml Weißwein, 200 ml Sahne
1 geschälte Zwiebel
einige Fäden Safran
1 Prise Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
80 g Pancetta oder Speck
100 g Samtkappen oder
Shiitake-Pilze
EQUIPMENT:
4 Milchflaschen mit Deckel
à 500 ml
4 Teller mit Wandhaltern
TRÜFFEL-KARTOFFEL-STAMPF:
600 g Trüffelkartoffeln (blaue
Kartoffeln oder Vitelotte)
etwas Butter
40 g frischer Trüffel
1 Prise Meersalz
Pfeffer aus der Mühle, Muskat

ZUBEREITUNG

Fisch filetieren, von der Haut lösen, Gräten ziehen, Fischfilets würfeln und kalt stellen. Gerippe des Fisches und Kopf mit Wein und Sahne in einen Topf geben und mit Wasser angießen, bis alles knapp bedeckt ist. Gewürfelte Zwiebel und Safran dazugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klein geschnittenen Pancetta, Pilze und Fischwürfel in die Milchflaschen geben, mit dem noch heißen Fond aufgießen, Flaschen verschließen und etwa 5 Minuten im Wasserbad bei 80 Grad garen.

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, Wasser abschütten und Kartoffeln abdampfen.

Kartoffeln auf den 4 Tellern verteilen, mit einer Gabel und etwas Butter zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit gehobeltem Trüffel bestreuen. Teller an die Wand hängen oder das Gericht ohne Besteck servieren.

SERVIEREN

Chowder direkt aus der Milchflasche trinken und dazu Stampf vom Teller schlecken.