



Gedämpfter Dorsch

6 Personen

2500 g große (!) Dorschfilets

2-3 Bund Petersilie

Salz

100 g Butter

3 EL Kapern in Salz

Die Filets längs teilen, Rückenstücke (Loins) portionieren, Rest für andere Zwecke einfrieren

Petersilie auf den Eisatz des Dämpftopfes legen und salzen

Butter in einem kleinen Topf zerlassen

Kapern wässern und anschließend in ein Sieb geben

Ca. 250 ml Wasser im Dämpftopf zum Kochen bringen. Währenddessen die Filetstücke auf die gesalzene Petersilie legen, den Dämpfeinsatz in den Topf stellen, Deckel auflegen und je nach Größe der Filets 4-5 Min. dämpfen; die fertigen Filets sollten sich teilen lassen, aber noch leicht glasig sein. In dieser Zeit die Beilagen auf Tellern anrichten. Den fertigen Fisch auf die vorbereiteten Teller geben, mit zerlassener Butter begießen, Kapern darüber streuen und sofort servieren.

Beilagen: Blattspinat, mit etwas Knoblauch und evtl. etwas Cayennepfeffer und Bratkartoffeln, ohne Speck und Zwiebeln, sondern einfach nur in etwas Butterschmalz scharf angebraten und mit Fleur de Sel gewürzt.