



## Kabeljau-Tramezzini

Tramezzini werden in meinem Fall mit Kabeljau belegt und langsam in brauner Butter gebraten. Letzten Endes ist das porige Brot superknusprig, buttrig und der Fisch noch leicht glasig und sehr saftig. Tramezzini der anderen Art, jedoch absolut köstlich. Die Begleiter nicht minder. Würzige Rote Bete und samtiges Pastinaken-Püree mit Nussbutter. Dazu frischer, knackiger Feldsalat mit Orangenfilets.

### Die Tramezzini mit Kabeljau

Die Brotscheiben entrinden. Mit dem Nudelholz in alle Richtungen plattieren. Auf ein Kuchengitter legen und ca. 1 Stunde trocknen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten passend zur Größe der Fischfilets in Form schneiden. Eine Scheibe Toast mit Eiklar bestreichen. Fischfilet darauf setzen, leicht salzen und pfeffern. Etwas Abrieb von der Zitrone darüber geben.

Zweite Brotscheibe auf einer Seite ebenfalls mit Eiklar bestreichen. Auf den Fisch setzen, leicht zusammendrücken. Wenn alle Tramezzini vorbereitet sind, diese in Butterschmalz langsam bei mittlerer Hitze golden ausbacken. Der Fisch soll noch glasig, die gewalzten Brotscheiben durch und durch knusprig sein. Sofort servieren.



### Der Pastinaken-Kartoffel-Stampf

Kartoffeln grob würfeln. Pastinaken in Scheiben schneiden. Beide Gemüse Garen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Pastinaken mit Butter aufmixen. Zusammen in einem Topf leise erwärmen. Bei Bedarf mit weiterer Sahne, Butter, Abrieb von der Orange sowie reichlich Orangensaft und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer möchte, bräunt etwas von der Butter und beträufelt den Stampf damit.

### Die Rote Bete Würfel und der Salat

Rote Beten in der Schale mit Lorbeerblättern und Kümmel garen, im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Über Nacht auskühlen. Schälen, in grobe Würfel schneiden, marinieren. Am besten ebenfalls über Nacht. Mit der Sesamseed bestreut servieren.

Feldsalat mit den Orangenfilets als Garnitur daneben setzen.

## Zutaten

Für 2 Portionen

### Die Tramezzini mit Kabeljau

Menge	Zutat
4 Scheiben	Amerikanischer Sandwichtoast
4	Kabeljaufilets (Bio)
1	Eiweiß (verquirlt)
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
	Chilisalz, Pfeffer

### Der Pastinaken-Kartoffel-Stampf

Menge	Zutat
2 mittelgroße	Kartoffeln
2 mittelgroße	Pastinaken
1	Bio-Orange
2 EL	Butter
100 ml	Sahne
2 EL	Abrieb vom Meerrettich (alternativ Konserve)

### Die Rote Bete Würfel und der Salat

Menge	Zutat
8 kleine	Rote Beten
2 frische	Lorbeerblätter
1 TL	Kümmel
2 TL	Rote Beten Gewürz (Piment, schwarzer Pfeffer, geröstete Senfsaat, gemörserter Koriander)
3 EL	milder Obstessig (z. B. Himbeeressig)
	Zucker, Salz
3 bis 4 EL	Sonnenblumenöl
1 kleiner Spritzer	geröstetes Sesamöl
Zur Deko	angeröstete Sesamsaat (nach Belieben)
1 gute Hand voll	Feldsalat
1	filierte Orange
Etwas Dressing	Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Öl, Orangensaft