



Seehechtschaum auf Petersilienjus

***1 kg Fisch
doppelt so viel Rahm
180 Gramm Eiweiss pro kg Masse
5 Gramm Salz
Pfeffer***

—

Das eiskalte Fleisch im Cutter pürieren.

Rahm und Weisswein dazu geben.

Würzen und im blanchierten Wirsingblatt einpacken.

***Zugedeckt im Wasserbad im Ofen
bei ca. 180 ° pochieren (ca. 20 Minuten)***

Auf dem Petersilienjus servieren.

—

Petersilienjus ***Flachpetersilie zupfen und in wenig Salzwasser weich kochen.***

Pürieren und mit kalter Butter den Jus verfeinern.