



Remolacha / Rote Bete



Brandada de bacalao con remolacha
Kabeljaubrandade mit roter Bete

Brandada de bacalao con remolacha

Kabeljaubrandade mit roter Bete

BRANDADA DE BACALAO CON REMOLACHA

Carne de bacalao	600g
Puré de remolacha PONTIER	200g
Apio nabo grande	1
Patatas	200g
Leche	50cl
Pan rallado	100g
Ajo, tomillo, laurel	
Sal, pimienta	

Hervir la leche con el ajo, el tomillo y el laurel. Sumergir la carne de bacalao en la leche, tapar y cocinar fuera del fuego unos 20 minutos. Retirar la carne y desmenuzar. Pelar y lavar las patatas. Pelar el apio. Cortar las patatas y el apio en dados grandes. Hervirlas en agua con sal, tomillo y laurel. Retirar las patatas y el apio y pasarlos por el pasapurés y añadir el puré de remolacha PONTIER. Trabajar el puré hasta que adquiera una consistencia homogénea. Si es necesario, diluir con un poco de la leche de cocción del bacalao. Corregir el aliño. Formar un círculo con un molde y espolvorear con pan rallado. Reservar.

MESCLUN CON REMOLACHA

Mesclun (ensalada de hojas verdes)	200g
Puré de remolacha PONTIER	30g
Aceite de oliva	10cl
Sal, pimienta	

Preparar una vinagreta con el aceite de oliva y el puré de remolacha PONTIER. Corregir el aliño y reservar.

PRESENTACIÓN

Justo antes de servir, gratinar la brandada. Disponer en un plato y retirar el molde circular. Agregar la ensalada y rociar con la vinagreta de remolacha.

SUGERENCIAS

Para una variante con salmón, seguir la misma receta reemplazando el puré de remolacha PONTIER por puré de pimiento amarillo PONTIER. Para el puré, usar sólo patatas con puré de pimiento PONTIER amarillo y un poco de ralladura de limón. Para la vinagreta, el puré de remolacha PONTIER también se puede reemplazar por el puré de pimiento amarillo PONTIER.

KABELJAUBRANDADE MIT ROTER BETE

Kabeljaufleisch	600g
Rote-Bete-Püree PONTIER	200g
Große Knollensellerie	1
Kartoffeln	200g
Milch	50cl
Paniermehl	
Knoblauch, Thymian, Lorbeer	
Salz, Pfeffer	

Die Milch mit Knoblauch, Thymian und Lorbeer zum Kochen bringen. Das Kabeljaufleisch in die Milch eintauchen, vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen. Den Fisch herausnehmen und zerteilen. Die Kartoffeln schälen und abspülen. Die Sellerie schälen. Die Kartoffeln und die Sellerie in große Würfel schneiden und in Salzwasser mit Thymian und Lorbeer kochen. Die Kartoffeln und die Sellerie abschütten und mit einer Passiermühle passieren, dann das Rote-Bete-Püree von PONTIER hinzugeben. Das Püree muss am Ende eine cremige Konsistenz haben. Falls nötig ein wenig von der mit dem Kabeljau gekochten Milch hinzugeben. Mit Gewürzen abschmecken. In eine Form geben und mit Paniermehl bestreuen. Zur Seite stellen.

GEMISCHTER GRÜNER SALAT MIT ROTER BETE

Gemischter grüner Salat	200g
Rote-Bete-Püree PONTIER	30g
Olivenöl	10cl
Salz, Pfeffer	

Für die Vinaigrette das Olivenöl mit dem Rote-Bete-Püree PONTIER vermengen. Mit Gewürzen abschmecken und zur Seite stellen.

SERVIERVORSCHLAG

Vor dem Servieren die Brandade überbacken. Aus der Form nehmen und auf einen Teller anrichten. Den Salat dazugeben und die Rote-Bete-Vinaigrette darüber gießen.

WEITERE TIPPS

Es gibt auch eine Variante mit Lachs. Das Rezept ist dasselbe, statt Rote-Bete-Püree von PONTIER verwendet man gelbe-Paprika-Püree PONTIER. Für das Püree verwendet man lediglich Kartoffeln mit gelbe-Paprika-Püree PONTIER und etwas geriebene Zitronenschale. Für die Vinaigrette kann man statt Rote-Bete-Püree PONTIER ebenfalls gelbe-Paprika-Püree PONTIER verwenden.

