



Cullen Skink

Man nehme für 6 Portionen:

250 g geräucherten Kabeljau [Heilbutt, Makrele]
1 Zwiebel
500 g Kartoffeln
500 ml Milch
200 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie
50 g Butter
Salz

- Zwiebel pellen und würfeln
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Die kalte Butter in Scheiben schneiden
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken
- Kabeljau von Haut und Gräten befreien und in Würfel schneiden

Kartoffeln und Zwiebeln leicht salzen und in wenig Wasser garen. Damit eine Sämigkeit entsteht für wenige Sekunden mit dem Pürierstab pürieren. Milch und Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz abschmecken. Fisch und Petersilie zugeben und erhitzen. Vor dem Servieren die Butterflocken zugeben.

Dazu Oatcakes.