
Typ: Vorspeise

Quelle: Anaisa

Bemerkungen:

Zutaten: Zwei Scheiben Seehecht (merluza), tiefgefroren
fünf EL Mayonnaise
eine halbe Zwiebel
ein Lorbeerblatt

Rezept: Zuerst die Mayonnaise zubereiten (Öl)

Einen halben Liter Wasser, eine halbe Zwiebel und das Lorbeerblatt aufkochen. Wenn die Mischung heiß ist, die beiden Scheiben Seehecht und Salz hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen und vom Feuer nehmen. Abkühlen lassen bis lauwarm. Seehecht aus der Brühe nehmen und in kleine Stücke schneiden.

Die Mayonnaise in einen kleinen Topf geben und peu à peu die lauwarme Brühe hinzufügen; dabei vorsichtig mit einem Löffel rühren. Die Fischstücke hinzufügen und vorsichtig erwärmen. Die Brühe darf jetzt nicht mehr kochen!

Der Brühe können auch kleine Stücke Kartoffeln gekochte Kartoffeln hinzugefügt werden.