

Rezept

## Stockfischcreme mit Polenta

Ein Rezept von Stockfischcreme mit Polenta, am 07.11.2024

### Zutaten

<b>300 g</b> gewässerter ungesalzener Stockfisch	Salz
2-3 Knoblauchzehen	<b>75 ml</b> Milch
50-75 ml Olivenöl extra vergine	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>4 Scheiben</b> Polenta (Fertigprodukt)
Öl zum Braten bzw. für das Backblech	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

### Zubereitung

1. Stockfisch in 2-3 cm große Stücke schneiden, mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und 10 Min. kochen. Die Knoblauchzehen schälen.

---

2. Stockfisch abgießen und mit Milch und Knoblauchzehen in den Mixer geben. Mixen und dabei langsam das Olivenöl in dünnem Strahl angießen, bis eine cremige homogene Masse entstanden ist. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Die Polentascheiben in einer Pfanne in wenig Öl oder auf einem gefetteten Backblech unter dem heißen Backofengrill goldbraun braten, die Stockfischcreme darauf verteilen und lauwarm oder kalt servieren.