



«Jerusalem»-Speise

Ein mittelalterliches Fastengericht für Feinschmecker.

Zutaten für 4 Personen:

600 g Felchenfilets
150 g Mandeln, gemahlen
 $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Wasser und Wein
3 EL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 EL Amaretto

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen und die gemahlene Mandeln darin cremig rühren, 10–15 Minuten stehen lassen und durch ein Metallsieb streichen. Der Mischung etwas Speisestärke hinzufügen und auf kleiner Flamme etwas eindicken lassen. Das Fischfilet waschen, trockentupfen, in die Mandelmilch geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgiessen. Mit Zitronensaft, Zucker und Amaretto abschmecken und warm servieren.

Tipp:

Für die Felchenfilets können ersatzweise auch Barsch- oder Kabeljaufilets verwendet werden. Servieren Sie doch, um die Mahlzeit stilgerecht abzurunden, etwas würzigen Hirsebrei dazu.