



*Dos de cabillaud,  
grenobloise aux marrons*

*Fillet of cod, grenoble sauce with chestnuts*

*Kabeljau-rückenfilets an sauce grenobloise mit Maronen*

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*

# Dos de cabillaud, grenobloise aux marrons

Fillet of cod, grenoble sauce with chestnuts

Kabeljau-rückenfilets an sauce grenobloise mit Maronen

## GRENOBLOISE AUX MARRONS

Pain de mie	2 tranches
Câpres au vinaigre	2 c.à s.
Botte de persil	¼
Citrons jaunes	2

Tailler les tranches de pain de mie en petits dés, les toaster au grill du four. Egoutter les câpres. Hacher le persil. Peler à vif 2 citrons sans laisser de peau blanche. Détacher les quartiers et les couper en trois (réserver le jus).

## DOS DE CABILLAUD

Pavés de cabillaud sans peau	4
Citron jaune	1
Huile d'olive	5cl
Fleur de sel	QS
Poivre du moulin	QS
Beurre	150g
Marrons cuits PONTIER hachés grossièrement	320g

Dans une poêle, chauffer 5cl d'huile d'olive. Y colorer les dos de cabillaud 2 minutes de chaque côté. Les assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. Ajouter 25g de beurre et terminer la cuisson au four à 175°C pendant 4 minutes. Retirer les dos de cabillaud de la poêle et les réserver au chaud. Fondre 125g de beurre dans la poêle. Lorsqu'il devient noisette ajouter les marrons cuits PONTIER et les câpres. Déglacer avec le jus du citron plus celui réservé et ajouter les quartiers de citrons taillés.

## DRESSAGE

12 Marrons entiers PONTIER

Dresser les dos de cabillaud sur assiette, les recouvrir de la garniture grenobloise et disposer les marrons entiers sur le côté. Parsemer avec les croûtons et le persil haché, arroser de beurre au citron.

## GRENOBLE SAUCE WITH CHESTNUTS

Bread	2 slices
Capers in vinegar	2 tbsp
Bunch of parsley	¼
Lemons	2

Cut the slices of bread into small dices, toast them under the grill in the oven. Drain the capers. Chop the parsley. Cut the rind off two lemons, without leaving any pith. Split into segments and cut them in three (put the juice to one side).

## COD FILLETS

Cod filets, skin removed	4
PONTIER cooked chestnuts, roughly chopped	320g
Lemon	1
Butter	150g
Olive oil	5cl
Extra fine sea salt	SQ
Freshly ground pepper	SQ

Heat 5cl olive oil in a frying pan. Brown the cod filets for 2 minutes on each side. Season with extra fine sea salt and freshly ground pepper. Add 25g butter and complete cooking in the oven, heated to 175°C, for 4 minutes. Remove the cod filets from the frying pan and keep hot. Melt 125g butter in the frying pan. When it starts to turn brown add the PONTIER cooked chestnuts and capers. Add the lemon juice to soak up the juices from the bottom of the pan, then add the pieces of lemon.

## ASSEMBLY

12 PONTIER whole chestnuts

Place the cod filets on plates, cover with Grenoble sauce and place the whole chestnuts on the side. Sprinkle with croutons and chopped parsley; pour the lemon butter over the top.

## SAUCE GRENOBLOISE MIT MARONEN

Toastbrot	2 Scheiben
In Essig eingelegte Kapern	2 EL
Bund Petersilie	¼
Zitronen	2

Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und im Backofen grillen. Die Kapern abtropfen lassen. Die Petersilie feinhacken. Die 2 Zitronen sorgfältig schälen und die weiße Haut entfernen. Die Zitronenviertel voneinander trennen und jeweils in drei Stücke schneiden (den Saft aufbewahren).

## KABELJAU-RÜCKENFILETS

Kabeljaufilets ohne Haut	4
Zitrone	1
Olivenöl	5 cl
Fleur de Sel - Salzblüte	Nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle	Nach Belieben
Butter	150 g
Gekochte Maronen von PONTIER, in grobe Stücke gehackt	320 g

5 cl Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Darin die Kabeljau-Rückenfilets von beiden Seiten je 2 Minuten lang anbraten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. 25 g Butter hinzugeben und im Ofen 4 Minuten lang bei 175 °C garen. Die Kabeljau-Rückenfilets aus der Pfanne nehmen und warm halten. 125 g Butter in der Pfanne zum Schmelzen bringen. Wenn sie leicht braun wird, die Maronen von PONTIER und die Kapern hinzugeben. Mit dem Saft einer Zitrone und dem beiseite gestellten Zitronensaft ablöschen und die Zitronenstückchen hinzugeben.

## ANRICHTEN

12 ganze Maronen von PONTIER

Die Kabeljau-Rückenfilets auf dem Teller anrichten, mit der Sauce Grenobloise übergießen und seitlich mit ganzen Maronen dekorieren. Mit den Croûtons und der gehackten Petersilie bestreuen und die Zitronenbutter darübergeben.